Käsesahnetorte mit Erdbeeren

Klassische Erdbeer-Käsesahne mit Biskuitboden ergibt 12 Stücke

Zutaten:

4 Eier
1 Prise Salz
270g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
90g Mehl
45g Speisestärke
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
600g Erdbeeren
6 Blatt Gelantine
250ml Milch
3 Eigelb
500g Magerquark
500ml Sahne
50g Mandelblättchen

Zubereitung

Den Boden einer 26cm-Springform mit Backpapier auslegen.

Eier trennen und das Eiweiß mit Salz zu einem steifen Eischnee schlagen. 4 Eigelb, 4 Eßlöffel heißes Wasser, 120g Zucker, einen halben Teelöffel Zitronenschale und ein Päckchen Vanillezucker cremig schlagen.

Mehl und Speisestärke mischen und zusammen mit dem Eischnee unter die Eigelb-Creme unterziehen. Teig in die Backform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 30 Minuten backen. Fertigen Boden auf ein Tortengitter stürzen. Das Backpapier anfeuchten und abziehen, den Boden vollständig auskühlen lassen.

Biskuitboten waagerecht halbieren, den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenrand einfassen.

Erdbeeren waschen und putzen. Etwa 200g schöne Erdbeeren auslesen und für die Deko zur Seite legen. Restliche Erdbeeren kleinschneiden.

Gelantine in Milch einweichen. Restliche Milch mit 150g Zucker und der restlichen Zitronenschale aufkochen. Gelantine auflösen und unter die warme Milch rühren. Milch in ein kaltes Wasserbad stellen und bis zum erkalten ständig rühren. Quark unterziehen und die Masse weiter kühlen bis Sie zu gelieren beginnt.

200ml Sahne schlagen und zusammen mit den kleingeschnittenen Erdbeeren unterziehen. Die Quarkmasse

auf den Boden geben, glattstreichen und mit dem oberen Boden abdecken. Die Torte für 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Den Tortenring abnehmen. Restliche Sahne mit einem Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Etwa 3 volle Eßlöffel in eine Spritztüte mit Sterntülle geben, mit dem Rest Sahne den Rand und den Deckel der Torte gleichmäßig einstreichen.

Den unteren Rand der Torte mit Mandelblättchen verzieren. 12 Sahnetupfen aufspritzen und mit den übrigen Erdbeeren verzieren.