

ObstQuarkTorte(nach Regine)

Boden: 125 g Butter
125 g Zucker
Prise Salz
1 Vanillezucker
3 Eier
100 g Mehl mit 1 TL Backpulver und 25 g Stärke

alles vermengen und bei 180° C 20 - 25 Minuten backen - $\frac{1}{2}$ Stunde abkühlen lassen - Oberseite begradigen

6 EL Erdbeermarmelade mit 2 EL Amaretto mischen und aufstreichen
Tortenring umlegen

Belag: 6 Blatt Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen
500 g Quark mit 200 ml Orangen- oder Multivitaminsaft und 100 g Puderzucker mischen - Gelatineblätter ausdrücken und etwas erwärmen und unter die Masse ziehen

Zwischenzeitlich 500 ml Sahne steifschlagen und ebenfalls zur Masse geben

Die komplette Creme auf dem Boden verteilen.

Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Topping: 500 g Erdbeeren, 200 g Heidelbeeren und 250 g Himbeeren waschen und putzen und auf der Quarkcreme verteilen.

2 Päckchen roten Tortenguss zubereiten - etwa 2 Minuten nach dem Aufkochen über die Beeren gießen - ca. 3 Stunden kalt stellen.

Gutes Gelingen und guten Appetit