



Käse-Sahne-Erdbeer-Traum

Zutaten:

Für die Füllung

- 600 g Sahne
- 500 g Magerquark
- 1 Beutel San-apart oder anderes Sahnesteif
- 2 EL Zucker
- 1 Vanillestange
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Außerdem

- etwas Marmelade
- frische Erdbeeren
- etwas Puderzucker zum Bestäuben
- Dekor wenn man möchte

Zubereitung:

Erst verteile ich eine Schicht Erdbeermarmelade auf den Boden und lege den Tortenring um diesen. Normalerweise würde ich die Erdbeeren pürieren, aber mir waren sie nun einfach zu teuer und nicht erdbeerig genug zu dieser Jahreszeit. Also putze ich die vorhandenen und halbierte sie.

Für die Füllung die Sahne schlagen und etwas des San-apart einrieseln lassen. Sahne ganz steif schlagen. Magerquark, Zucker, das Vanillemark und etwas Abrieb der Zitronenschale mit dem restlichen San-apart verrühren. Dann Sahne vorsichtig unter die Quarkcreme heben.

Käsefüllung auf den Tortenboden streichen und eine Schicht mit den Erdbeeren abdecken. Den zweiten Biskuitboden als Deckel aufsetzen und die Torte im Kühlschrank fest werden lassen. Da wir nicht allzu viel Zucker in der Creme haben, gab es Puderzucker als Topping.

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/rezepte/kaese-sahne-erdbeer-traum/>