

Joghurttorte Rot - Weiß

Zutaten Teig:

90 g Mehl
90 g Zucker
1 EL Speisestärke
3 Eier

Zutaten Belag:

500 g Magerquark
400 g Erdbeeren
300 g Joghurt
600 g Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
90 g Zucker
4 EL Zitronensaft
60 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



Zubereitung:

- Für den Teig die Eier trennen.
- Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
- Eigelb verquirlen.
- Mehl mit Speisestärke vermischen.
- Mischung mit dem Eigelb unter den Eischnee heben.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Teig in die Form geben.
- Bei 200° C etwa 12 - 15 Minuten backen.
- Teigboden auskühlen lassen.
- Für den Belag halbe Menge Erdbeeren klein würfeln.
- Die andere Hälfte mit dem Vanillezucker pürieren.
- Joghurt, Quark, Zitronensaft verrühren.
- Zucker mit Gelatinepulver vermischen.
- Mischung unter die Quarkcreme rühren.
- Quarkcreme halbieren.
- Unter eine Hälfte das Erdbeerpüree rühren.
- Sahne steif schlagen.
- Jeweils die Hälfte Sahne unter die rote und weiße Quarkcreme heben.
- Einen Tortenring (Springformrand) um den Boden legen.
- Erst die weiße Creme, dann die rote Creme einfüllen.
- Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit Erdbeerstückchen garniert servieren.