

# Erdbeer-Herz

Leckere Quark-Sahnetorte mit Erdbeeren in Herz-Form

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Herz-Springform (Ø 25 cm):

Fett

Backpapier

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 TL Dr. Oetker Kakao

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

3 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

1 EL Milch

etwa 30 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

### Creme:

200 g Erdbeeren

250 g Speisequark (Magerstufe)

2 EL Zitronensaft

70 g Zucker

600 g kalte Schlagsahne

3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

### Zum Verzieren:

rote Johannisbeerrispen

Erdbeeren

Himbeeren

## 1 Vorbereiten:

Boden der Form fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Speiseöl und Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedriger Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Form geben und Raspelschokolade aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- ③ Erkalten Boden vom Backpapier lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Gesäuberten Herz-Springformring darumstellen.

④ **Creme:**

Erdbeeren waschen, putzen, und in kleine Würfel schneiden. Speisequark, Zitronensaft und Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Sahne steif schlagen, dabei während des Aufschlagens Gelatine fix einrieseln lassen. Zuerst die Sahne, dann die Erdbeerewürfel unter die Quarkcreme heben. Creme auf dem Boden gleichmäßig verstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

⑤ **Verzieren:**

Springformrand lösen und entfernen. Johannisbeeren und Erdbeeren waschen, Himbeeren verlesen. Die Beeren nach Belieben auf die Torten legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben Raspelschokolade mit Hilfe einer Teigkarte an den Rand der Torte geben.

