

# Rezept Erdbeertorte

## Zutaten:

Für die Erdbeertorte brauchen Sie einen dreilagigen Tortenboden (einen Biskuitboden in dunkel) den gibt es auch im Handel schon fertig zu kaufen (wenn es mal schnell gehen soll). **Dann braucht man noch:**

750 g Erdbeeren,  
250 g Mascarpone,  
500 g Quark (Magerquark),  
500 g Sahne,  
Schokoladenraspel (kann man auch zum garnieren nehmen)  
Zitrone(n) – Schale (kann man auch zum garnieren nehmen)  
2 Pck. Vanillezucker  
185 g Zucker  
Zucker für die Erdbeeren  
Zitronenmelisse

## Zubereitung:

Zum ersten muss man die Sahne steif geschlagen. Dann werden 1/3 der Erdbeeren mit dem Zucker und dem Pürierstab zu einem Püree vermischt. Das nächste 1/3 der Erdbeeren in Scheiben schneiden und je nach Geschmack mit Zucker bestreuen. Den Quark und Zucker mit Zitronenschale und Mascarpone gut zusammen mischen, dann die Hälfte der Sahne und Schokoladenblättchen dazugeben.

2 Böden jeweils mit Erdbeerpüree gut einstreichen. Creme aufstreichen und mit Erdbeerscheiben belegen und aufeinander setzen. Die Erdbeertorte mit Sahne bestreichen (auch die Seiten), mit ganzen Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren. Gut kühlen, die Erdbeertorte kann auch eine halbe Stunde in

die Gefriertruhe aber bitte nicht darin vergessen.

*Zurück zu den Erbeerrezepten*