
Fruchtige Erdbeertorte mit Schmand

Zutaten:

1 Biskuitboden aus
4 Eiern

Für die Füllung:

500 g Magerquark
400 g Sahne steifgeschlagen
400 g Schmand
90 g Puderzucker
2 TL Sanapart
2 TL Vanillezucker
800 g Erdbeeren
3-4 EL Erdbeermarmelade

Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Teil auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenrand und Randfolie umstellen.

Für die Füllung den Quark mit Puderzucker und Schmand glatt verrühren. Sahne mit San apart verrühren. Sahne und Vanillezucker unterheben.

Erdbeeren waschen, putzen und bis auf ein paar zum Dekorieren, in Stücke schneiden.

Ein Viertel der Creme auf dem Tortenboden verstreichen. Mit Erdbeerstücken belegen, dabei einen Rand von ca. 2 cm freilassen. Die Erdbeerstücke mit etwas Creme bedecken. Mit dem mittleren Teil des Biskuits abdecken.

Die restlichen Erdbeerstücke (bis auf ein paar zum Dekorieren) auf dem mittleren Biskuitboden verteilen. Dabei einen Rand freilassen. Die Erdbeeren mit Marmelade bestreichen.

Drei bis vier Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel mit abgeschnittener Spitze füllen und den freigelassenen Rand damit auffüllen.

Zum Fertigstellen:

Frische Erdbeeren, Puderzucker, geröstete Mandelblättchen

100 g Sahne steifgeschlagen mit 1 Päckchen Sahnesteif

Mit dem Deckel abdecken. Die restliche Creme darauf geben und glatt abziehen. Etwas Creme für den Rand übrig lassen.

Die Torte 2-3 Stunden kühlen.

Den Tortenrand und die Folie abnehmen. Den Tortenrand mit der restlichen Creme bestreichen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und die Torte mit Sahne, frischen Erdbeeren und Puderzucker dekorieren.

