

Erfrischende Johannisbeer-Quark-Torte

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Bereitstellen:

1 Stk. Spritzsack mit Sterntülle

Springform (Ø 28 cm):

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Marmor Cake

1 dl Milch

150 g Butter

3 Eier

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenhilfe Rahm-Quark-Torte

5 dl Wasser , kalt

2 dl Halbrahm

500 g Magerquark

400 g rote Johannisbeeren

Garnitur:

1 ½ dl Halbrahm

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g rote Johannisbeeren

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Die Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten. Das Kakaopulver der Backmischung gleich zu Beginn zum ganzen Teig dazugeben.

Den Teig in die Form verteilen und während ca. 50 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 50 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen. Das Biskuit in der Mitte waagrecht durchschneiden.

③ Füllung:

Die Rahm-Quarkcrème nach Packungsanleitung zubereiten. Die Hälfte der Crème mit den Johannisbeeren mischen. Den Springform-Ring auf eine Tortenplatte stellen und den Rand mit einem Streifen Backpapier auskleiden. Den ersten Biskuitboden in die Form legen und die Johannisbeer-Crème darauf verteilen. Den zweiten Boden darauflegen und mit der restlichen Rahm-Quarkcrème glatt bestreichen. Die Torte **mindestens für 3 Stunden**, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

④ Garnitur:

Vor dem Servieren vorsichtig aus dem Springform-Ring lösen. Rahm mit Vanillin-Zucker steif schlagen, in den Spritzsack mit der Sterntülle füllen und die Torte mit Rosetten garnieren und mit Johannisbeeren dekorieren.