

Muttertagstorte mit Erdbeeren

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Für den Teig:

100 g Mehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Butter oder Margarine, weich
3 Eier (Grösse M)

Erdbeer-Quark-Rahm-Crème:

6 Blätter Dr. Oetker Gelatine
500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
2 EL Zitronensaft
250 g Magerquark
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 dl Schlagrahm (kalt)

Zum Verzieren:

etwa 250 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
1 EL Aprikosengelee
1 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

Den Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Den erkalteten Tortenboden stürzen und das Backpapier entfernen. Den Boden auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darumstellen.

4 Erdbeer-Quark-Rahm-Crème:

Gelatine nach Packungsanleitung in genügend kaltem Wasser einweichen.

Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren mit Zitronensaft pürieren, den Rest in sehr kleine Würfel schneiden. Magerquark mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse verrühren. Die pürierten Erdbeeren und Erdbeerwürfel unterrühren.

- 5** Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst 4 EL der Erdbeer-Quark-Masse mit der Gelatine verrühren, dann zügig in die Quarkmasse einrühren. Schlagrahm steif schlagen. Sobald die Erdbeer-Quark-Masse zu gelieren beginnt, den geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben. Die Crème in den Tortenring füllen und glatt streichen. Die Muttertagstorte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 6** Den Tortenring vorsichtig lösen und entfernen.

7 Muttertagstorte verzieren:

Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben dekorativ als grosses Herz auf die Torte legen. Den Aprikosengelée mit Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen und die Erdbeeren vorsichtig damit bestreichen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte lässt sich ohne Dekoration prima einfrieren.