



Erdbeertorte

300 g Mehl, 200 g Butter, 100 g Zucker, 1 Eigelb, 500 g Magerquark
30 g Zucker, 1 Vanilleschote, 200 g Schlagsahne,
2 kg Erdbeeren, 1 Tütchen Sahnesteif

Aus den ersten vier Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Eine 28-er Springform mit Backpapier auslegen, den Rand der Backform mit einem entsprechenden Backpapierstreifen belegen.

2/3 des Teiges ausrollen und in die Springform geben. Aus dem restlichen Teig den Rand formen und andrücken.

Die Backform ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und trockene Hülsenfrüchte (Linsen oder Erbsen) einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 180°C) 20 Minuten backen. Das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen (die Hülsenfrüchte können in einem Glas aufgehoben und immer wieder benutzt werden).

Danach den Kuchenboden für nochmal 10 - 15 Minuten im Backofen fertigbacken. Den Boden vorsichtig ! aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stellen, dann auskühlen lassen

Magerquark mit Zucker und dem Mark einer Vanilleschote glatrühren, Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Quark-Sahne-Mischung auf den ausgekühlten Kuchenboden geben und glattstreichen.

Die geputzten Erdbeeren dekorativ auflegen.

Am besten natürlich mit frischen Erdbeeren vom Erdbeerparadies Krähennwinkel...