

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## *Frühlingstorte*

### **Zutaten:**

**150 g Mehl**

**75 g Butter**

**200 g Zucker**

**1 Eigelb**

**Butter für die Form**

**3 Eier**

**1 Päckchen Vanillezucker**

**500 g Quark (20 %)**

**8 Blatt weiße Gelatine**

**250 g Schlagsahne**

**500 g Erdbeeren**

### **Zubereitung:**

**Mehl, Butter, 50 Zucker und Eigelb verkneten und 1 Stunde kühl stellen. Eine gefettete Springform damit auslegen und im heißen Ofen bei 175 °C 15 bis 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Tortenboden auf eine Platte legen und den Springformrand darum schließen.**

**Eier trennen, Eigelb, übrigen Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Quark unterrühren. Gelatine kalt einweichen, ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Eiweiss und Sahne getrennt steif schlagen und unterheben. Erdbeeren putzen und auf dem Tortenboden verteilen. Quarkcreme darüber streichen und drei bis vier Stunden im Kühlschrank sehr fest werden lassen.**

**Das Tortenfoto auflegen, wenn die Masse sehr fest geworden ist und das Geschenk überreichen.**