



## Erfrischende Erdbeer-Torte

etwa 16 Stück, gelingt leicht, bis 40 Min. ohne Stand-, Back- und Kühlzeiten

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

etwas Fett

### Teig:

2 Eier (Größe M)

100 g weiche Butter oder

Margarine

1 Backm. Dr. Oetker Obstkuchenteig

### Belag:

250 g Speisequark (Magerstufe)

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein

Zitrone

750 g Erdbeeren

200 g kalte Schlagsahne

### Guss:

2 Pck. Tortenguss mit Erdbeer Geschmack

500 ml Wasser

6 gestr. EL Zucker

## **Vorbereiten:**

Backofen vorheizen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**

**Heißluft: etwa 150°C**

## **Teig:**

Teig nach Packungsanleitung zubereiten und in der Springform glatt streichen.

Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Mitgebackenes Backpapier abziehen, den Boden auf eine Tortenplatte legen, um den Boden einen Tortenring oder gesäuberten Springformrand stellen.

## **Belag:**

Erdbeeren waschen, putzen. Knapp 1/3 der Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Quarkfein nach Packungsanleitung, aber statt mit Milch mit Sahne zubereiten. Creme auf dem Boden glatt streichen. Klein geschnittene Erdbeeren darauf verteilen, dabei 1 cm Rand frei lassen, leicht andrücken und für etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die übrigen Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach oben dachziegelartig im Kreis auf den Kuchen legen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen. Die Torte nach Belieben mit Pistazienkernen verzieren.