



Zubereitungszeit insgesamt: ca. 40 Min. davon 15 Min. Backzeit

Schwierigkeitsgrad: mittel

Beeren-Käsesahne vom Blech

ergibt ca. 20 Stücke

Zutaten für den Boden:

- 6 Eier
- 160 g Zucker
- 2 Päck. Vanillezucker
- 160 g Mehl
- 80 g flüssige Butter

Zutaten für den Belag:

- 750 g Quark
- 2 Becher Sahne
- 2 Btl. Sofortgelatine
- 2 Päck. roter Tortenguss
- 1,5 kg frisch gepflückte Hofreiter Beeren
(besonder gut eignen sich dafür Erdbeeren, Him- oder Heidelbeeren)
- 100 g Zucker, evtl. je nach Beerensorte etwas mehr



Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl unterheben und zuletzt die flüssige Butter vorsichtig unterziehen. Die Masse auf dem Blech verstreichen. Bei 200 Grad ca. 12-15 Min. backen.

Ca. ein Drittel der Beeren pürieren und in den Quark rühren. Das zweite Drittel der Beeren klein schneiden und mit der geschlagenen Sahne unter die Quarkmasse heben. Sofortgelatine mit etwas Quarkmasse anrühren, zügig unter die Beerenquarkmasse mischen. Und dann auf dem Tortenboden verteilen und kalt stellen.

Die restlichen Beeren putzen, auf der Beerenkäsesahne verteilen und mit Tortenguss überziehen.

Gutes Gelingen!

