

Easy Erdbeer-Schoko-Torte



Schnell gemacht und richtig lecker. Frische Erdbeeren, eine sahnige Quarkcreme und ein saftiger Schokoboden sind einfach eine super Kombination für eine Torte.

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 3 Eier
- 125 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt (oder 1 P. Vanillezucker)
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 25 g Speisestärke
- 15 g Backkakao

Für den Belag

250 g Quark, Magerstufe
2 EL Milch
250 g Schlagsahne
1 P. Sahnesteif
1 P. Vanillezucker
200 g frische Erdbeeren

Außerdem

Etwas geraspelte Schokolade für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180°C vorheizen.
2. Den Boden einer 26-er Springform mit Backpapier auslegen.
3. Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel geben und zuerst auf kleiner Stufe mit der Küchenmaschine (oder dem Handrührer) verrühren. Wenn sich alle Zutaten verbunden haben, auf höchster Stufe ca. eine Minute weiterrühren. Danach den Teig in die Form füllen, glattstreichen und in der Ofenmitte für ca. 20 Minuten backen. Anschließend den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Einige Erdbeeren für die Deko zurücklegen. Die restlichen vom Grün befreien und in kleine Stücke schneiden.
5. Den Quark mit der Milch glattrühren. Die Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif und Vanillezucker einrieseln lassen. Die Sahne unter die Quarkmasse heben. Abschließend die stückigen Erdbeeren ebenfalls unterheben.
6. Die Creme auf den abgekühlten Tortenboden geben und glattstreichen. Mit geraspelter Schokolade und den restlichen Erdbeeren verzieren.
7. Bis zum Servieren kühl lagern.

