

Erdbeer-Quark-Torte ohne Backen

Zutaten:

- 200 g Schokoladen-Kekse
- 125 g Butter
- 6 Blatt Gelatine
- vegane Alternative: Agar-Agar
- 500 g Magerquark
- 500 g Frischkäse
- 200 g Zucker
- 1 Bio-Limette
- 1 Schote Vanille
- 200 g Sahne
- 200 g Erdbeeren
- 6 Blätter Zitronen-Melisse
- 6 Blätter Minze
- 6 Blätter Basilikum
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Tonkabohne

Butter schmelzen, Kekse im Blitzhacker mahlen oder alternativ in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Backpapier in einer Springform (Ø 26 cm) einklemmen, Kekskrümel mit der Butter vermischen, auf dem Springformboden verteilen und etwas andrücken. Kühl stellen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanille-Schote auskratzen. Quark, Frischkäse, Zucker, Abrieb und Saft der Limette und das Vanillemark glattrühren. Sahne halbsteif schlagen. Gelatine aus dem Wasser entnehmen, ausdrücken und mit 3 EL Quarkmasse in einem Topf leicht erwärmen. Zur restlichen Quarkmasse geben. Die halbsteife Sahne unterheben, auf dem Keksboden verteilen und mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Kurz vorm Servieren die Torte in Stücke schneiden. Die Erdbeeren vierteln und in eine Schale geben. Den Saft und Abrieb der Zitrone sowie etwas Abrieb der Tonkabohne dazugeben. Die Kräuter fein schneiden und ebenfalls zu den Erdbeeren geben. Alles kurz miteinander vermengen. Den Erdbeersalat auf der Torte verteilen und servieren.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 03.11.2023

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen