

# Lebensmittel sind wertvoll

## So schmeckt es aus dem Kleingarten

### Brombeer-Quark Torte

Für den Boden: 3 Eier, 75 g Zucker, 1 Prise Vanillezucker, 50g Mehl, 25 g Stärkemehl, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Prise Salz, 3 Eßl. heißes Wasser

Creme: 500g Quark,  $\frac{1}{2}$  l Buttermilch, ca. 100g Zucker, 3 Pk oder 18 Blatt Gelatine, mind. 500g Brombeer-Fruchtmus, 1 Becher Schlagsahne

Eier trennen, Eiklar mit Salz steif schlagen, Eigelb mit Zucker schaumig schlagen bis es richtig an Volumen zugelegt hat, das heiße, nicht mehr kochende Wasser zugeben und weiter schlagen, die Mehl-Stärke-Backpulvermischung einrühren und den Eischnee unterheben. Die Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei ca. 160 Grad etwa 20 min Backen.

Gelatine einweichen, Quark, Zucker und Fruchtmus verrühren, Buttermilch erwärmen und die Gelatine darin auflösen Max 80°C ! Sobald die Gelatine vollständig aufgelöst ist, kann die kalte Masse nach und nach zugegeben werden, nicht umgekehrt!

**Autor: Katrin Keiner**

## Lebensmittel sind wertvoll

### So schmeckt es aus dem Kleingarten

Gut kühlen und wenn es anfängt zu Stocken/fest zu werden die geschlagene Sahne unterheben und auf den Tortenboden verteilen. Wieder gut kühlen.

Zuviel Brombeer-Quark Creme übrig?... In Gläser abgefüllt schmeckt´s auch ohne Boden 😊

Sehr warm ..... Wer die Befürchtung hat, dass die Torte nicht fest genug wird, einfach etwas mehr Gelatine nehmen.

Die Brombeeren sind nur eine Variante. Zum Einsatz können alle möglichen Früchte kommen, ob als Fruchtmasse, gestückelt oder ganze Frucht. Auch Quark muss nicht sein, Jogurt und Buttermilch macht sich gut bei Roten Johannisbeeren. Aber auch hier gilt, ausprobieren und die eigene Fantasie walten lassen. Selbst Waldmeistersirup oder Zitrone hat schon Zustimmung gefunden.