

# Quarktorte



## Zutaten:

### Für den Teig:

3 Eier  
60g Puderzucker  
160g gemahlene Nüsse

### Für die Creme:

250g Vanille(Natur)Joghurt  
250g Quark  
150g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 Esslöffel Zitronensaft  
250ml Sahne  
5 Blatt Gelatine  
3 Esslöffel Rum

### Für den Belag:

300g Himbeeren (Erdbeeren)  
50g Zucker  
5 Blatt Gelatine

## Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren. Nüsse mahlen und unter- mischen. Teig in die Form einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. (Ober-/Unterhitze: 200 °C; Heißluft: 180 °C)

### Für die Creme:

Quark, Joghurt, Zucker, Zironensaft, Vanillezucker und Salz vermengen. Sahne steif schlagen. Gelatine einweichen. Die ausgedrückte Gelatine in Rum auflösen. Unter die Quark – Vanille – Masse geben, Sahne unterheben und auf den ausgekühlten Boden streichen.  
2 Stunden kalt stellen.

### Für den Belag:

Die Früchte mit dem restlichen Zucker pürieren. Gelatine auflösen und an die Masse angleichen. Die Fruchtmasse auf der Quarkcreme glattstreichen.  
Die Torte nochmal kühlstellen.