

## Erdbeer Quarktorte

### Zutaten:

200 g Erdbeeren  
250 g Magerquark  
50 g Puderzucker  
Vanille  
Etwas Zitronenschale  
4 Blätter Gelatine  
100 ml Vollrahm  
Löffelbiskuits

1. Erdbeeren rüsten und pürieren. Den Magerquark mit Puderzucker, Vanille und Zitronenschale verrühren.
2. Die pürierten Erdbeeren durch ein Sieb passieren und zum Quark mischen.
3. 4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen und danach in 4 EL heissem Wasser auflösen. Etwas von der Quarkmasse zur Gelatine geben und rühren, so wird die Temperatur angeglichen. Danach langsam zum Quark giessen und rühren.
4. Vollrahm mit 1 EL Puderzucker steif schlagen. Wenn die Quarkmasse geliert, den Rahm untermischen.
5. Eine 18 cm Durchmesserform mit in Milch getupften Löffelbiskuits auslegen. Die Quarkmasse über die Löffelbiskuits giessen und mind. 4 Std. kühl stellen.