

leichte Quarktorte mit Verpoorten und Erdbeer-Mangoguss

Zutaten

(für 12 Stücke Eierlikörtorte)

Für den Tortenboden:

250 g Nussnougat-Creme

150 g Cornflakes

Für die Quarkmasse:

500 g Magerquark

200 g Joghurt

200 g Schlagsahne

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 EL Zitronensaft

4 EL Zucker

1 Pkg Gelatine (oder 6 Blatt Gelatine)

Für den Guss:

1 schön reife Mango

500 g Erdbeeren

1 EL Zitronensaft

3 EL Zucker (nur bei Bedarf bzw. nach Geschmack, abhängig von der Süße der Erdbeeren)

2 gut gehäufte EL Speisestärke

Eventuell etwas Saft oder Smoothie oder noch ein wenig VERPOORTEN ORIGINAL

Eierlikör (für das Mangopüree) und Himbeersirup (für das Erdbeerpüree)



Zubereitung

Für den Boden die Nussnougat-Creme in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Die Cornflakes klein brechen (am besten in eine Tüte geben und klein drücken), in die flüssige Creme rühren. Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen, die Cornflakesmasse darin verteilen, festdrücken und für mind. 2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Für die Quarkmasse die Gelatine nach Anweisung quellen lassen. Quark, Joghurt und Verpoorten Original Eierlikör mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine erhitzen, von der Quarkmasse 2 bis 3 EL unter die Gelatine rühren und das dann schnell in der restlichen Quarkmasse verrühren. Dann die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Den Tortenboden aus der Springform lösen, auf eine Tortenplatte geben, einen Tortenring darum legen und die Quarkmasse einfüllen. Die Torte wieder für ca. 1 bis 2 Stunden kalt stellen, bis die Masse steif geworden ist.

Für den Guss die Mango schälen, in Stücke schneiden und pürieren. Insgesamt werden 250 ml Mangopüree benötigt. Wenn die Menge der pürierten Mango weniger ist als 250 ml, dann am besten mit ein wenig Saft, Smoothie (oder siehe Tipp!) auf 250 ml auffüllen, in einen Topf geben und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Erdbeeren waschen, putzen und ca. 6 Stück für die Dekoration zurücklegen. Die restlichen Erdbeeren pürieren und dann durch ein Sieb streichen, damit die grünen Kerne später nicht mit im Püree sind. Das Erdbeerpüree mit Zucker abschmecken und ein wenig Himbeersirup auffüllen, wenn es weniger als 250 ml sind! Dann das Püree ebenfalls in einen Topf geben.

[Link zum Rezept: leichte Quarktorte mit Verpoorten und Erdbeer-Mangoguss](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

leichte Quarktorte mit Verpoorten und Erdbeer-Mangoguss

In zwei Tassen oder anderen Gefäßen je einen gut gehäuften Ei Stärkemehl geben. Von jedem Püree 3 Ei abnehmen und damit jeweils das Stärkemehl anrühren. Die Pürees in den Töpfen erhitzen, die angerührten Stärkemehle einrühren, aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten erkalten lassen.

Abschließend die Pürees in Klecksen auf der Torte verteilen und z.B. mit einem Holzstab marmorieren. Kalt stellen, damit der zweifarbige Erdbeer-Mangoguss fest werden kann. Zur Dekoration mit den übrigen Erdbeeren verzieren.

Leser-Tipp

Das Mangopüree schmeckt auch besonders gut, wenn man die fehlende Menge Püree statt mit Saft oder Smoothies mit Verpoorten Original Eierlikör auf die erforderlichen 250ml auffüllt!

[Link zum Rezept: leichte Quarktorte mit Verpoorten und Erdbeer-Mangoguss](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de