

# sommerliche Blaubeer-Quark-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 12 Stücke Blaubeerkuchen:

Teig für 2 Böden:

100 g Butter

100 g Zucker

2 Eier

100 g Mehl

für die Quarkmasse:

4 Blatt Gelatine

50 ml Wasser

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 El Zucker

2 Pkg Vanillezucker

500 g Magerquark

150 g Saure Sahne

Saft einer ½ Zitrone

200 g Schlagsahne

400 g Blaubeeren

optional mit Puderzucker bestreuen

## Zubereitung

Für einen Boden nur je die Hälfte der Mengen zu einem glatten Teig verrühren. Die Springform, mit einem Durchmesser von 26 cm, mit Backpapier auslegen. Den Teig auf die Springform verteilen. Bei 160° C im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für ca. 12 Minuten backen. Dies für den zweiten Boden nochmals wiederholen. Nach dem Backen abkühlen lassen und vom Backpapier lösen.

Die 4 Blatt Gelatine für 5 Minuten in etwas Wasser einweichen lassen. Die eingeweichte Gelatine herausnehmen und in eine Wasser-Eierlikör-Mischung geben und dies etwas erhitzen, so dass sich die Gelatine auflösen. 4 leicht gehäufte Esslöffel Zucker sowie den Vanillezucker dazugeben und umrühren bis sich auch der Zucker gelöst hat. Nun nacheinander je einen Esslöffel Quark hinzufügen und umrühren bis es eine homogene Masse ist. Den restlichen Quark, die Saure Sahne und Zitronensaft in einer Schüssel miteinander verquirlen. Die Quark-Gelatine-Masse dazugeben und kräftig unterrühren. Anschließend die steif geschlagene Sahne sowie die Blaubeeren vorsichtig unterheben.

Einen Boden in die Springform legen, darauf die Quarkmasse verteilen und mit dem zweiten Boden bedecken. Die Torte im Kühlschrank für mehrere Stunden kaltstellen und fest werden lassen.



[Link zum Rezept: sommerliche Blaubeer-Quark-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)