Erdbeer-Quark-Torte mit Karamell (no bake)



Hier backt der Kühlschrank. Knackiger Boden, sahnige Quarkcreme, viele frische Erdbeeren bedeckt von einer cremigen Mandel-Karamel-Sauce.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten

- 200 g kernige Vollkornkekse (z. B. Hobbits)
- 100 g Butter
- 500 g Erdbeeren
- 500 g Magerquark
- 80 g Zucker
- 400 g Sahne
- 2 P. Bourbon-Vanillezucker

Für die Karamellsauce

- 50 g Sahne
- 70 g weiche Karamellbonbons
- 25 g Mandelstifte

Zubereitung

1. Den Boden einer Springform (Durchmesser 24 oder 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Kekse im Mixer (oder im Gefrierbeutel mit dem Nudelholz) fein zerkleinern.
3. Butter schmelzen, mit den Kekskrümeln vermengen und in die Springform geben. Die Masse verteilen und am Boden andrücken.
4. Bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.
5. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren (große Erdbeeren vierteln).
6. Quark gut abtropfen lassen und mit dem Zucker glattrühren.
7. Die Sahne steifschlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Die Sahne unter den Quark heben und zum Schluss die Erdbeeren vorsichtig unterrühren.
8. Die Erdbeermasse auf den Keksboden geben, glattstreichen und für zwei Stunden kaltstellen.
9. In der Zwischenzeit für die Karamellsauce die Bonbons in kleine Würfel schneiden und mit der Sahne zusammen in einem Topf schmelzen lassen. Die Mandeln unterrühren. Die Sauce etwas abkühlen lassen und auf der kalten Torte verteilen.
10. Mindestens noch eine weitere Stunde kaltstellen.