

Erdbeer-Topfen-Torte mit QimiQ

lang - einfach

Zutaten

- - **Boden**
 - 3 Stück Eier
 - 90 g Zucker
 - 1/2 Packung Vanillezucker
 - 1 Prise Salz
 - 20 g Maisstärke
 - 50 g Mehl (glatt)
 - 20 g Kakaopulver
 - 15 ml Sonnenblumenöl
 - **Creme**
 - 750 g QimiQ
 - 350 g Topfen
 - 110 g Zucker
 - 1 Packung Vanillezucker
 - 3 EL Zitronensaft
 - 250 ml Schlagobers, geschlagen
 - 250 g Erdbeeren, klein gewürfelt
 - 200 g Erdbeeren, halbiert, zum Dekorieren



Zubereitung

Ergibt eine Torte (Form 26 cm):

- Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
- für den Boden: Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver einsieben und gut vermischen. Öl dazumischen.
- Masse in eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen
- auskühlen lassen
- die halbierten Erdbeeren mit der Schnittseite nach außen, auf dem Tortenboden, entlang dem Tortenring platzieren.
- für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker, Vanillezucker und

Zitronensaft dazumischen. Geschlagenes Schlagobers und Erdbeerwürfel unterheben. Creme in den Tortenring füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

TIPP: Erdbeeren mit Grün, Schokostreusel und Minzeblätter zum Dekorieren verwenden.