

# BACKDUELL

## Erdbeerkuppeltorte

### Zutaten:

#### Für die Biskuitrolle:

4 Eier  
140g Mehl  
120g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

#### Für die Biskuit-Füllung:

200g Sahne  
150g Erdbeerkonfitüre  
1 Pck. Sofortgelatine

#### Für die Schokosahne:

400g Sahne  
100g Schokolade  
2 Pck. Sahnesteif

#### Für die Füllung der Torte:

200g Sahne  
500g Magerquark  
(2 Päckchen Quarkfein)  
500g Erdbeeren  
100g Zucker  
150g Erdbeerkonfitüre  
2 Pck. Sofortgelatine

50g weiße Schokolade als  
Deko zum obendrauf  
raspeln

### Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuit Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und 20 Minuten backen, dann auf ein nasses Trockentuch stürzen und einrollen.

Für die Biskuitfüllung Sahne steif schlagen, Konfitüre dazu geben, Sofortgelatine unterrühren. Den kalten Biskuitteig aus dem Tuch nehmen und die Biskuitfüllung darauf verteilen. Dann den Biskuit wieder einrollen, in gleich große Stücke schneiden und in einer Schüssel (25cm Durchmesser) aufschichten.

Für die Schokosahne 400g Sahne mit der Schokolade erhitzen und die Schokolade dabei schmelzen. Die Schokosahne über Nacht kalt stellen, dann mit Sahnesteif aufschlagen und in die Schüssel geben.

Für die Füllung der Torte Sahne steif schlagen, Quark und Quarkfein dazu geben, Zucker und Konfitüre einrühren, Sofortgelatine unterrühren. Erdbeeren waschen, klein schneiden und unter die Quarkmasse geben, in die Schüssel einfüllen und über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren auf eine Kuchenplatte stürzen.

TIPP: Wenn das Erdbeearoma nicht reicht, kann zusätzlich Quarkfein Erdbeere verwendet werden.

