

Heidelbeer-Quarktorte

«Chumm, mir wei ga Beerli sueches», habe ich früher mit den Kindern gesungen. Heute pflücke ich die Beeren im Garten oder kaufe sie auf dem Markt, und wir geniessen sie in der feinen Torte.

für 1 Springform von 22 cm Ø
Zubereitung: ca. 40 Minuten
Backen: ca. 60 Minuten
Kühl stellen: 4 Stunden
oder über Nacht

Backpapier für den Boden der
Formen, Butter für den Rand

Boden

125 g Ur-Dinkel-Guetzli oder
Ur-Dinkel-Zwieback
75 g Butter, flüssig

1 Zitrone, abgeriebene Schale

Belag

500 g Halbfett- oder Magerquark
360 g Crème fraîche
4 Eier
150 g Zucker
2 TL Vanillezucker

200 g Heidelbeeren,
mit 3 EL Zucker püriert

Garnitur

einige Heidelbeeren
violetter Dekozucker, nach Belieben

1 Für den Boden Guetzli oder Zwieback in einen Plastikbeutel füllen, mit dem Teigholz fein zerdrücken. Guetzlikrümel mit Butter und Zitronenschale mischen, in die vorbereitete Form verteilen und mit einem Löffel flach drücken.

2 Backofen auf 160°C vorheizen.

3 Für den Belag Quark, Crème fraîche, Eier, Zucker und Vanillezucker verrühren, in die Form giessen. 2 EL Heidelbeerpüree fadenähnlich auf den Belag giessen und mit einem Holzstäbchen marmorieren. Restliches Püree zugedeckt kühl stellen.

4 Form in der unteren Hälfte in den Ofen schieben, Quarktorte bei 160°C 60 bis 70 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, danach mindestens 4 Stunden kühl stellen.

5 Quarktorte aus der Form nehmen. Mit Heidelbeeren und Dekozucker garnieren. Heidelbeersauce separat servieren.

Halbbarkeit

Die Heidelbeer-Quarktorte kann im Kühlschrank zugedeckt 4 bis 5 Tage aufbewahrt werden.

