

Beeren – Quarktorte im Glas

Der Sommer hat sich verabschiedet, unsere kulinarischen Vorräte sind wieder aufgefüllt, wir geniessen letzte Herbstertten. Dazu gehören auch späte Beersorten. Diese Farbenpracht, vereint mit einer luftig-leichten Quarkmasse auf einem ofenfrischen Biskuit, lässt manches Herz höher schlagen.

Lust auf Abwechslung? Die Beeren können ersetzt werden durch eingemachte Früchte aus dem Vorrat. Wenig Zeit? Dieses Dessert kann problemlos einige Tage im Voraus zubereitet und im Tiefkühler aufbewahrt werden.



Biskuit für 12 Gläser à 2dl oder 1 Torte ø 24-26cm

2 Eier 1 Prise Salz 1 EL warmes Wasser	mit der Küchenmaschine auf höchster Stufe zu einem sehr dichten Schaum schlagen
60 g Zucker	bei laufender Maschine langsam zugeben
60 g Mehl ½ TL Backpulver	portionenweise dazu sieben, von Hand sorgfältig darunter ziehen, Masse auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech gleichmässig ausstreichen
Backen:	180°C / Unter-Oberhitze / ca. 15 min
Biskuit vom Blech ziehen, mit heissem Blech zudecken und auskühlen lassen. Vom ausgekühlten Biskuit Rondellen im Glasdurchmesser ausstechen und auf den Glasboden legen	
1 dl Beeren- oder Holunderblütensirup	Biskuit mit Sirup beträufeln

Beeren-Quarkmasse

6 Blatt Gelatine	10 min in kaltem Wasser einlegen
500 g Magerquark 150 g Zucker 1 P. Vanillezucker	gut verrühren
1 Zitrone, Saft	in einer Pfanne erwärmen Gelatine gut ausdrücken und unter ständigem Rühren (idealerweise mit dem Finger, um Temperatur zu kontrollieren) im fingerwarmen Zitronensaft auflösen, unter die Quarkmasse mischen
2½ dl Vollrahm	schlagen und darunterziehen
150 g Beeren frisch oder tiefgekühlt	der Quarkmasse sorgfältig beimischen, bis die Masse marmoriert, sofort mit Hilfe eines Dressierbeutels oder Trichters in die Gläser füllen und zugedeckt 1-2 h kühl stellen
div. Beeren	als Dekoration auflegen

Tipp:

- Mit denselben Mengenangaben eine Torte zubereiten. Dazu rundes Biskuit (ø 24-26cm) backen, auskühlen lassen, Tortenring um Biskuit legen. Beeren- Quarkmasse in die Form füllen, Torte zugedeckt 2-3 h kühl stellen. Tortenring sorgfältig lösen, Rand evtl. mit gerösteten Mandelscheiben garnieren.
- Anstelle von Beeren Früchte aus dem Vorrat (sterilisierte oder heiss eingefüllte Zwetschgen, Aprikosen, Birnen, Äpfel etc.) verwenden.
- Frische Früchte vor der Verwendung knapp weichkochen und auskühlen lassen.