



## Erdbeer - Topfen - Torte

Zutaten für einen 28 cm Tortenring:

4 Eier  
150 g Zucker  
150 g Mehl

Creme:

500 g Quimiq  
500 g Ländle Topfen  
250 ml Ländle Rahm  
200 g Zucker  
1 EL Zitronensaft  
500 g Erdbeeren

In einer Schüssel Eier und Zucker ca. 7 min schaumig rühren.

Das Mehl vorsichtig unterheben und den Teig in einen, mit Backpapier ausgelegten, Tortenring füllen.  
Bei 180°C für ca. 20 Minuten backen.

Den gebackenen Kuchen direkt aus dem Tortenring nehmen, auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen und zudecken.

Den kalten Kuchen, mit einem Tortenbodenteiler, längs halbieren, sodass zwei gleichdicke Tortenböden entstehen.

Für die Creme, das Quimiq in einer Schüssel glatt rühren.

Ländle Topfen, Zucker und Zitronensaft dazugeben und verrühren.

Den Ländle Rahm schlagen und unter die Topfencreme heben.

300 g der Erdbeeren waschen und halbieren.

Einen Tortenboden in den Tortenring legen mit etwas Creme bestreichen und am Rand des Tortenrings eine Reihe Erdbeeren aufstellen.

Die restliche Creme und Erdbeeren darauf verteilen und mit dem zweiten Tortenboden abdecken.

Die Torte in den Kühlschrank stellen und für mind. 4 Stunden kühlen lassen.

Wenn die Creme fest geworden ist, den Tortenring vorsichtig entfernen. Zum Schluss die Torte mit Staubzucker bestreuen und mit den übrigen Erdbeeren dekorieren.