



# Viba's Erdbeer-Traum

## mit Erdbeer-Joghurt Fruchtriegel

🕒 | ZUBEREITUNG: ca. 30 min | BACKZEIT: ca. 35 min | FÜR 4 PERSON

### Für den Biskuitboden

1 Springform, 26 cm  
Durchmesser, eingefettet  
6 Eier  
1 Pck. Vanillezucker  
180 g Zucker  
80 g Mehl  
60 g Speisestärke  
40 g Kakaopulver

### Füllung und Belag

ca. 500 g Erdbeeren  
300 ml Sahne  
2 Päckchen Sahnesteif  
500 g Magerquark  
150 g Zucker  
4 Viba Erdbeer-Joghurt  
Fruchtriegel, gut gekühlt

- 1 Eier trennen und die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig rühren.
- 2 Eiweiße mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen und den restlichen Zucker hinzugeben, dann mit einem Rührlöffel unter die Eigelbmasse heben.
- 3 Das Mehl mit der Speisestärke und dem Kakaopulver über die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.
- 4 Den Teig in die vorbereitete Springform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30 min. bei 190 Grad Ober-/Unterhitze backen. Den abgekühlten Biskuit einmal quer durchschneiden und einen Boden auf eine Tortenplatte legen.
- 5 Die Erdbeeren waschen und putzen, die Hälfte klein schneiden.
- 6 Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen, Quark mit dem Zucker glatt rühren und die Sahne unterheben. Danach die Erdbeer-Joghurt-Riegel klein hacken oder raspeln und in die Creme rühren.
- 7 Zuletzt klein geschnittene Erdbeeren unter die Quarkcreme heben, dann die Hälfte der Erdbeercreme auf den unteren Biskuitboden streichen, einen zweiten Boden auflegen und die übrige Erdbeersahne darauf geben und glatt streichen.
- 8 Die Torte mit den übrigen Erdbeeren belegen und mit den Erdbeer-Joghurt Spänen verzieren.