



Barnhouse Naturprodukte

Schnelle Sahnequarktorte mit Krunchy Boden

Das Beste an dieser Torte ist der Krunchy Boden: er geht ganz schnell und schmeckt fantastisch!

Zutaten für den Boden:

- 200g Mr. Reen's Krunchy Pur Hafer (grob gemahlen)
- 100g Butter (zerlassen)

Alles schön vermengen und in eine Tortenform als Boden drücken

Zutaten für die Füllung:

- 200g Sahnequark
- 0,5l Schlagsahne
- 1 Tasse Flüssigkeit z.B. Erdbeersoße (diese wurde für die abgebildete Torte verwendet), Abtropfwasser von Dosenfrüchten oder einfach Wasser
- 200g frische Erdbeeren oder andere Früchte für die Dekoration
- 125g Zucker
- 1 P. Gelatine

Tipp: für die Erdbeersoße 2 Hände voll frische Erdbeeren mit Zucker (nach Geschmack) kurz aufkochen und pürieren.

Zubereitung:

Gelatine nach Anleitung im Topf erhitzen und auflösen. Etwas abkühlen lassen. Quark mit Sahne und Zucker schaumig rühren. Erdbeersoße dazugeben und unterheben. Flüssige Gelatine gut untermischen. Die Masse abschmecken und evtl. den Zuckergehalt anpassen.

Man kann genauso gut Himbeeren, Johannisbeeren oder einfach nur Vanillezucker nehmen. Auch der Tortenboden kann variiert werden. Vanille Quark auf Schoko Krunchy Boden ist ebenfalls köstlich!

Nach zwei - drei Stunden im Kühlschrank ist die Torte schnittfest.