

## Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 15.05.2020

Für ca. 14 Stücke

### Eierlikör-Sandtorte mit Erdbeer-Quarkmousse

#### Zutaten:

##### Für den Sandteigboden:

2 feine Stangen Rhabarber  
80 g weiche Butter  
60 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei (Gr. M)  
130 g Mehl (Type 405)  
1 ½ gestrichene TL Backpulver (ca. ¼ Pck.)  
150 ml Eierlikör

##### Für das Rhabarber-Kompott:

200 g Rhabarber  
75 g Gelierzucker (2:1)  
½ Zitrone

##### Für die Quarkmousse:

6 Blatt Gelatine  
90 ml Milch  
540 g Sahne  
1 Eigelb (Gr. M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Zitrone  
250 g Speisequark  
500g Erdbeeren  
(falls möglich mittelgroß)

##### Für die Garnitur (nach Belieben):

einige Erdbeeren  
etwas geschlagene Sahne



#### Zubereitung:

**Bitte beachten:** Die Torte soll über Nacht kühl stehen und gelieren.

1. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Boden den Rhabarber putzen, waschen, abtropfen lassen und in etwa 1 cm große Stückchen schneiden.
3. Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes hellcremig aufschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Das Ei zugeben und gründlich unterrühren.

4. Mehl und Backpulver mischen, sieben. Mehlmischung im Wechsel mit dem Eierlikör kurz unter die Ei-Butter-Masse rühren. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Rhabarberstücken darauf verteilen.
5. Den Boden im heißen Backofen etwa 30 Minuten goldbraun backen. Form aus dem Ofen nehmen. Den Boden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Für das Kompott den Rhabarber putzen, waschen, abtropfen lassen. 150 g Rhabarber in etwa 2 cm große Stückchen schneiden.
7. Rhabarber und Gelierzucker in einem Topf mischen, kurz Saft ziehen lassen. Dann unter Rühren aufkochen und köcheln lassen, bis der Rhabarber zu zerfallen beginnt.
8. Zitrone auspressen. Das Kompott nach Geschmack mit Zitronensaft abschmecken. In eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.
9. Für die Quarkmousse Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
10. Inzwischen den Boden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Mit einem Tortenring umschließen. Den inneren Rand des Rings nach Belieben mit Tortenrandfolie (6 cm hoch, ca. 90 cm lang) auslegen.
11. Das Kompott auf dem Boden verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen.
12. Milch, 90 g Sahne, 60 g Zucker, Vanillezucker und Eigelb in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren mit einem feinen Schneebesen erhitzen (nicht kochen lassen!). Gelatine ausdrücken, unter die heiße Milchmischung rühren und schmelzen lassen.
13. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Quark und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und glattrühren. Die Gelatine-Mischung darauf gießen und mit einem Schneebesen gründlich unterrühren. Quarkcreme kurz kühl stellen, bis sie maximal handwarm ist.
14. Die Erdbeeren verlesen, waschen, abtropfen lassen und putzen. Die Früchte längs halbieren. Erdbeeren mit den Schnittflächen dicht an dicht an den Tortenring setzen und den Rand damit auslegen. Übrige Erdbeeren würfeln und auf dem Kompott verteilen.
15. Restliche Sahne steif schlagen, den übrigen Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Die Sahne in 3 Portionen unter den Quark heben. Quarkmousse auf den Boden füllen und glattstreichen. Die Torte zugedeckt über Nacht, mindestens aber 3 Stunden, im Kühlschrank gelieren und durchkühlen lassen.
16. Die Torte zum Servieren aus dem Tortenring lösen, Tortenrandfolie entfernen. Torte nach Belieben mit Erdbeeren und Sahnetuffs garniert servieren.

**Nährwerte:** Pro Stück: Kcal: 355, KJ: 1480, E: 6g, F: 21g, KH: 32g;