



**ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN | BACKZEIT: 35 MIN |
KÜHLEN: 60 MIN | VORHEIZEN: 180 GRAD OBER-/
UNTERHITZE (UMLUFT: 160 GRAD)**



ZUTATEN

Für den Teig:

250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
5 Eier
330 g Mehl
3 TL Backpulver

Für die Füllung:

200 g Vollmilchkuvertüre
600 g Erdbeeren
2 TL Zitronensaft
1 Vanilleschote
8 Blätter Gelatine
750 g Magerquark
100 g Zucker
400 g Sahne

ZUBEREITUNG

Das Backblech (etwa 39x26x4 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. Anschließend den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Die weiche Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Anschließend die Eier hinzugefügen. Das Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach in die Mischung einrühren. Der Teig wird auf das Backblech gestrichen und für ungefähr 35 Minuten gebacken. Danach abkühlen lassen.

Währenddessen die Kuvertüre zerkleinern und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Erdbeeren gründlich waschen und von Stielen und Blättern befreien. Von den 12 Erdbeeren werden jeweils die Hälfte mit Grün halbiert und in die geschmolzene Kuvertüre getaucht. Anschließend auf einem Stück Backpapier trocknen lassen. Die übrige Kuvertüre wird gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilt.

Die übrig gebliebenen Erdbeeren zusammen mit Zitronensaft und dem Mark einer Vanilleschote pürieren. Die Gelatine gemäß den Anweisungen auf der Verpackung in kaltem Wasser einweichen. In einer Schüssel wird der Quark mit Zucker verrührt. Etwa 4-5 EL des Erdbeerpürees zusammen mit der ausgedrückten Gelatine erwärmen und auflösen. Die Mischung wird unter den Quark gerührt. Das restliche Erdbeerpüree ebenfalls unterrühren. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, wird die Sahne untergehoben. Die Quarkmasse gleichmäßig auf dem Kuchenblech verteilen und für mindestens 1 Stunde kühlen lassen. Stücke schneiden und jedes davon wird mit einer halben Schoko-Erdbeere garnieren.