



# Drogerie Rütimann AG

Medikamente Naturheilmittel Sanitätshaus Kosmetik Parfümerie

## Rezept des Monats: Quarktorte für spontane Momente



Diese Zauberleichte Torte schmeckt himmlisch frisch und herrlich fruchtig zugleich. Je nach Geschmack kann man die Früchte und den Saft variieren, den Boden backen oder ungebacken lassen, zauberhaft leckere Desserts freieren oder ganz eigene Ideen entwickeln. Zugegeben – das Rezept ist nicht von mir – sondern heisst Bauck. Es hat mir aber schon manchen Moment gerettet, wenn spontan Gäste kamen.

Eines ist absolut sicher: No-Bake-Torte selber machen war noch nie so gelingsicher. Köstlich auch als vegane Variante. Eben typisch Bauck.

Zeitbedarf:

Vorbereitung: 15 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden



# Drogerie Rütimann AG

Medikamente Naturheilmittel Sanitätshaus Kosmetik Parfümerie

## Diese Zutaten braucht es zusätzlich für 1 Packung

Menge Zutaten

### **Boden:**

70g weiche Butter

### **Creme:**

600ml Vollrahm

500g Magerquark

### **Fruchtspiegel:**

400ml Fruchtsaft

### **Vorgehen:**

Den Boden einer Springform (D:25cm) mit Backpapier auslegen. Bei der Zubereitung mit Früchten, diese gut abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen und für den Fruchtspiegel verwenden.

Butter oder Margarine mit Mischung für den Boden mit den Händen kneten, bis eine feste Teigmasse, ähnlich wie Keksteig, entsteht. (Das bedarf etwas Geduld.) Teig in die Springform geben und mit Hilfe eines Esslöffels gleichmässig zu einem dünnen, glatten Boden andrücken.

Ggf. Früchte auf dem Boden verteilen.

Für den Cremebeleg flüssige Sahne, Quark und Creme-Mischung in einen grossen, hohen Rührbecher geben. Mit dem Mixer verrühren, bis der Belag eine cremige Konsistenz hat.

Anschliessend Creme in die Form füllen und gleichmässig verstreichen. Kaltstellen, bis der Fruchtspiegel fertig ist.

In einem Topf den Fruchtsaft und die Mischung für den Fruchtspiegel mit einem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald der Fruchtspiegel



# Drogerie Rütimann AG

Medikamente Naturheilmittel Sanitätshaus Kosmetik Parfümerie

angedickt ist, vom Herd nehmen. Zügig und gleichmässig auf der Creme verteilen. Vorsichtig verstreichen.

Torte mind. 2Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

Tipp: Um die Tortenstücke gut schneiden zu können, das Messer zwischendurch in heisses Wasser tauchen.

Diana Rütimann wünscht Dir/Euch „en Guete“ und vill Spass bim Gnüssä.

Nährwerte: Energie: 1817kJ / 434kcal, Fett: 16g, Kohlenhydrate: 52g, Eiweiss: 19g