

# Beeren-Quarktorte mit Sektgelee und Pistazienbiskuit



## Für den Teig:

- 4 Eier
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 50 g grob gehackte Pistazien

## Für die Quarkschicht:

- 400 g Magerquark
- 130 ml Holunderblütensirup
- 200 g Schlagsahne (steif geschlagen)
- 9 Blatt Gelatine

## Für das Sektgelee:

- 500 g gemischte Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Erdbeeren)
- 500 ml Sekt (evtl. alkoholfrei)
- Saft von 1 Limette
- 8 Blatt Gelatine
- evtl. 2-3 EL Zucker

## Zubereitung:

1. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Springform mit Backpapier auskleiden.
2. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß mit 30 g Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit restlichem Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker cremig schlagen. Mehl mit Backpulver verrühren und sieben. Vorsichtig unter die Eigelbe rühren. Steif geschlagenes Eiweiß und die gehackten Pistazien vorsichtig unter die Eigelbmischung heben. Teig in die vorbereitete Form füllen und im Backofen ca. 15 – 20 Minuten backen. Biskuit komplett auskühlen lassen.
3. Für die Quarkmasse Quark mit Holunderblütensirup in einer Schüssel glatt rühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle auflösen. Etwas von der Quarkmasse in die Gelatine rühren und die Gelatine unter die restliche Quarkmasse rühren. Schüssel so lange in den Kühlschrank stellen, bis die Masse anfängt zu gelieren. Dann die steif geschlagene Sahne unterheben.
4. Um den Biskuit einen Tortenring legen und die Quarkmasse auf den Biskuit glatt streichen. Torte für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. In der Zwischenzeit den Sekt mit Limettensaft und evtl. Zucker in einem Topf erwärmen (nicht kochen!). Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken und in der noch warmen Flüssigkeit auflösen. Beerenmischung auf die Quarkmasse verteilen und den Sekt über die Beeren gießen. Torte im Kühlschrank für ca. 3-4 Stunden (besser über Nacht) fest werden lassen.