

# Hier und heute



## **Schnelle Makronentorte mit marinierten Erdbeeren**

Fruchtig, leicht und lecker – so schmeckt die schnelle Makronentorte mit Erdbeeren von unserer Konditormeisterin Theresa Knipschild. Der luftige Boden besteht aus Eischnee und Kokosraspeln. Das Topping aus Quark und Erdbeeren.

### **Das Rezept**

von Theresa Knipschild

#### **Zutaten**

- 2 Eiweiße
- 2 Prisen Salz
- 1 Spritzer Limettensaft
- 60 g Zucker
- 120 g Kokosraspeln, alternativ gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
  
- 250 g Erdbeeren
- 200 ml Schlagsahne
- 200 g Magerquark
- 20 g Zucker, nach Geschmack auch mehr
- 1 Päckchen Schlaghilfe
- 1 EL Limettensaft
- Abrieb einer halben Limette
- etwas Vanillezucker nach Geschmack

#### **Zubereitung**

Eiweiße, Salz und einen Spritzer Limettensaft circa 30 Sekunden in einer fettfreien Schüssel schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Weiterschlagen bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Kokosraspel unterheben. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech in Form eines Kreises circa 20 cm Durchmesser aufstreichen. Wer mag, kann mit einem Kuchenteller und einem Kugelschreiber einen Kreis vorzeichnen und das Backpapier umdrehen oder einen Ring zur Hilfe nehmen.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen und 30 bis 40 Minuten backen, bis der Boden knusprig ist. Falls der Boden zu dunkel wird, die Temperatur niedriger stellen. Auf dem Backblech abkühlen lassen. Den Boden kann man auch einige Tage zuvor zubereiten und in einer Dose luftdicht aufbewahren.

Erdbeeren vom Grün befreien und halbieren. Wer mag, kann einige Erdbeeren für die Garnitur mit Grün beiseitelegen. Mit Limettenabrieb, Limettensaft und Vanillezucker zehn Minuten marinieren. Die Erdbeeren ziehen so etwas Saft und werden noch aromatischer.

Die Schlagsahne steifschlagen. Währenddessen Zucker und Schlaghilfe einrieseln lassen. Quark glattrühren und die Sahne unterheben. Die Quarksahne auf den Boden streichen. Kurz vor dem Servieren mit den marinierten Erdbeeren belegen.