

# Rezepte für Mensch und Technologie

## Jubiläumstorte selbst gemacht...

...Originalrezept



### Zutaten:

#### Für den Boden:

- 1 doppelten dunklen Biskuit
- 1 hellen Biskuit

#### Für die Creme:

- 400 g Erdbeeren
- 10 Gelatineblätter
- 500 g Sahne
- 500 g Magerquark
- 150 g Zucker

#### Für die Dekoration:

- 150 g Sahne
- 1 P Sahnesteif
- Diverse Deko

### Zubereitung:

- Den braunen Tortenboden in zwei gleichgroße Teile schneiden.
- Die Erdbeeren pürieren, Gelatineblätter einweichen, Sahne und Magerquark und Zucker zusammen rühren.
- Nun schichtweise auf die verschiedenen Biskuit streichen.
- Zum Schluss die Torte mit der Sahne überziehen. Zum Dekorieren für die Sahnehäubchen etwas übrig lassen.
- Mit diverser Deko nach Wunsch dekorieren.