Alles für deine Backideen ...
Tortissimo®
Backzubehör

Cheesecake-Lollies mit Frochtstrudel

ERGIBT ZWEI BLECHE | ARBEITSZEIT: CA. 60 MINUTEN | BACKZEIT: 30 MINUTEN

Zutaten für den Mürbeteig: 130 g weiche Butter, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 200 g Mehl | **Zutaten für die Quarkmasse:** 750 g Magerquark, 60 g Himbeeren/Waldbeeren (TK), 60 g weiche Butter, 80 g Zucker, 3 Eier (M), Mark einer Vanilleschote, 1 Pck. Vanillepuddingpulver, abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone, 2 EL frisch gepresster Zitronensaft | **Zutaten für die Dekoration:** 300 g Zartbitter-Kuvertüre, 800 g weiße Kuvertüre, 4 EL Öl, Deko nach Belieben, z.B. STÄDTER Speisefarbenpulver Rot/Rosenrot, (Schoko)Kekse, gefriergetrocknete Himbeeren/Erdbeeren, Erdnüsse, Popcorn, Mini-Marshmallows

Zubereitung des Mürbeteigs:

Die weiche Butter mit Zucker und Salz zu einer glatten Masse verrühren und anschließend das Mehl unterkneten. Den Teig für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitung der Quarkmasse:

Den Quark in ein Sieb geben und ca. 2 Std. abtropfen lassen. Die Früchte pürieren.

Butter und Zucker cremig rühren, die Eier nacheinander zugeben. Den abgetropften Quark, Vanillemark, Puddingpulver und Zitronenschale unterrühren. In die pürierten Früchte 6 EL Quarkmasse geben und verrühren. In die übrige Quarkmasse den Zitronensaft geben.

Fertigstellung:

Den kalten Mürbeteig 1-2cm dick ausrollen und mit einem Ring (Ø 8 cm) ausstechen. In die ausgestochenen Kreise einen Schnitt bis in die Mitte machen und die gefetteten Mulden der Cake-Lolly-Form damit auslegen.

Die Quarkmasse und die Beerenmasse in je einen Spritzbeutel füllen. Die Quarkmasse auf den Mürbeteig bis zur halben Höhe der Form spritzen, die Holzstiele in die Mulden legen und die Beerenmasse auf die Quarkmasse spritzen bis die Holzstiele bedeckt sind. Anschließend die restliche Quarkmasse auf der Beerenmasse verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 30 Min. goldgelb backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen, sofort die Lollies aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Nach Belieben die Cheesecake-Lollies mit (eingefärbter) Kuvertüre, Früchten, Keksen und anderen Süßigkeiten verzieren.

© 2021 Tortissimo • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • Germany
Telefon: +49 6407 4034 - 4000 • E-Mail: info@tortissimo.de • www.tortissimo.de