

FrühlingsQuark-Torte zum Geburtstag

Saint Malo, 08. Juli 2008. Am Montag feierte Radprofi Erik Zabel seinen 38. Geburtstag – wieder einmal bei der Tour de France. Zu diesem Anlass hat sich sein Team MILRAM natürlich etwas ganz besonderes einfallen lassen. Vor dem Start der dritten Etappe versammelte sich die ganze Mannschaft vor dem Teambus, um ihrem Kapitän mit einem Ständchen zu gratulieren und ihm eine etwas andere Geburtstagstorte zu überreichen. Denn diesmal gab's nicht wie gewöhnlich Schokokuchen – die Torte war aus Zabels Lieblingsprodukt von Hauptsponsor MILRAM gemacht, dem FrühlingsQuark.

„Ich habe mich sehr über das Ständchen und die Torte gefreut“, so Erik Zabel, der in diesem Jahr seine 14. Tour de France bestreitet und damit einen deutschen Rekord aufstellte. „Es ist kurios und schön, dass ich seit 20 Jahren meinen Geburtstag bei Radrennen feiere. Das ist immer ein besonderer Tag für mich, den ich sehr genieße. Hier bei der Tour de France Geburtstag zu feiern bedeutet für mich, dass sich meine Leidenschaft für das Radfahren und meinen Ehrentag verbinden kann“, freut sich Zabel.

Für alle, die ihre Liebsten auch einmal mit einer etwas anderen Geburtstagstorte überraschen wollen, gibt's hier das Rezept für die FrühlingsQuark-Geburtstagstorte.

Die MILRAM FrühlingsQuark-Geburtstagstorte zum Selbermachen



Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 100 g Butter
- 250 g Pumpernickel
- 200 g Möhren
- 200 g Fingermöhren
- 8 Blatt Gelatine
- 800 g MILRAM FrühlingsQuark
- 1 TL Currypulver
- Salz
- weißer Pfeffer
- 250 g saure Sahne
- 100 g Räucherlachs in Scheiben
- 100 g Kirschtomaten
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 200 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- Öl für die Form

2

Zubereitung:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen, etwas abkühlen lassen. Brot fein zerbröseln, mit der Butter mischen. Boden einer Springform (26 cm Ø) leicht mit Öl bestreichen. Ca. 2/3 der Brösel auf dem Boden glatt drücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Möhren putzen, schälen und waschen. Kleine Möhren beiseite stellen. Restliche Möhren grob raspeln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 600 g MILRAM FrühlingsQuark mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Gelatine gut ausdrücken, auflösen, etwas FrühlingsQuark-Creme unter die Gelatine rühren. Dann alles unter die restliche FrühlingsQuark-Creme rühren. Möhrenraspel und saure Sahne unterheben. Ca. 1/3 der FrühlingsQuark-Creme auf dem Boden glatt streichen. Lachs darauf verteilen. 1/3 Creme daraufgeben, glatt streichen und mit restlichen Brotbrösel bestreuen, vorsichtig andrücken. Restliche FrühlingsQuark-Creme darauf glatt streichen. 2-3 Stunden kalt stellen. Tomaten waschen und halbieren. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Sahne steif schlagen, Sahnepfester dabei einrieseln lassen. Sahne unter 200 g MILRAM FrühlingsQuark heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Torte aus der Form lösen. FrühlingsQuark-Sahne auf die Torte geben und locker verstreichen. Beiseite gestellte Möhren als Kerzen in die Torte stecken. Tomaten darauf verteilen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten.

Wartezeit: ca. 2 1/4 Stunden.

Pro Stück ca. 880 kJ/210 kcal. Eiweiß 7 g/Fett 14 g/Kohlenhydrate 12 g.

Ihr Ansprechpartner:

Sonja Kleinhans
Scholz&Friends Brand Affairs

Am Sandtorkai 77
20457 Hamburg
Telefon: +49 (0)40 - 80 81 14 411
Fax: +49 (0)40 - 80 81 14 299
sonja.kleinhans@s-f.com