

Quark (-Sahne) Torte

Johannes Lampel

29. Oktober 2005

Zutaten:

- Teig:
 - 2 Eier
 - 3 EL warmes Wasser
 - 100g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 75g Weizenmehl
 - 50g Speisestärke
 - 1 TL Backpulver
- Füllung:
 - 750g Quark
 - 250 Schlagsahne
 - 100g Zucker
 - 300g Mandarinen (Abtropfgewicht)
 - 1 gestr. TL geriebene Zitronenschale
 - 6 Blätter Gelatine

Zubereitung:

Biskuitteig: Eier trennen und getrennt schlagen, Eischnee auf Eigelb geben, restliche Zutaten drüberstreuen und das ganze vorsichtig unterheben. Bei ca. 200°C (WG-Ofen: 170°C) in 26cm Spingform so lange backen bis die Farbe passt. Biskuitboden abkühlen lassen, dann in der Mitte durchschneiden.

Füllung: Sahne schlagen, Quark mit den restlichen Zutaten bis auf die Mandarinen vermischen (Gelatine entsprechend vorbehandeln, steht meistens auf der Packung drauf.) Die Hälfte des Mandarinenasaftes dazugeben, durchrühren und die Sahne unterheben.

Einen Teil der Füllung auf unteren Boden verteilen, die Mandarinen bis auf die für die Verzierung benötigten draufschütten und mit der Quarkmasse abdecken. Den zweiten Teil des Biskuitbodens drauflegen und diesen mit dem Rest der Quarkmasse bedecken und ggf. verzieren.

