



## Ostertorte

---

Quark-Creme-Torte mit einem klaren Guß aus Fruchtsaft. Schmeckt ohne die Osterdeko auch zu anderen Feiern.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

100g Butter oder Margarine

2 Eier

80g Zucker

Saft einer halben Zitrone

100g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Für die Quarkcreme:

8 Blatt weiße Gelatine

250g Sahne

100ml Zitronensaft

500g Quark

180g Zucker

Für den Fruchtsaft-Guß:

1 Päckchen roter Tortenguß

2 Eßlöffel Zucker

250ml Orangen- oder Mehrfruchtsaft

Zum Dekorieren:

Bunte Schaumzuckereier

Marzipan-Dekoteile

Kokosraspel

### Zubereitung

---

Butter mit Eiern, Zucker und Zitronensaft schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 15 bis 20 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Gelatine nach Vorschrift einweichen. Sahne steif schlagen. Zitronensaft erwärmen und ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Den Quark mit einem Mixer mit dem Zucker glattrühren, dann die Sahne unterrühren und zum Schluß den Zitronensaft mit der Gelatine untermixen.

Den fertigen Boden aus der Springform nehmen und einen Tortenrand um den Boden setzen. Wenn Sie die



Torte mit Obst (Dosenfrüchte) abwandeln wollen, werden diese jetzt auf dem Boden verteilt.

Die Quarkmasse einfüllen, glatt streichen und die Torte für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Tortenguß und Saft nach Vorschrift zu einem Guß verarbeiten und auf die Quarkmasse gießen. Guß fest werden lassen, anschließend den Tortenrand abnehmen. fertige Ostertorte rundherum mit Kokosraspeln und Dekoteilen verzieren.