



Zitronen-Quark-Sahnetorte

Locker-leichte Biscuit-Torte mit leichtem Zitronenquark

Zutaten:

Biskuitboden:

150 g Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
125 g gesiebtes Mehl
25 g gesiebte Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver

Zitronenquark:

2 Päckchen Gelantine
8 EL Wasser
8 EL Zitronensaft
150 g Zucker
1 kg Quark
500 ml Sahne
1 Vanilin-Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Mit dem Mixer nach und nach alle Zutaten für den Biskuitboden verrühren (pro Ei 1/2 min. lang). Danach den Teig in eine Springform füllen (28 cm) und bei 180 Grad 25 min. backen, erkalten lassen und mit einem Bindfaden oder Messer in zwei Hälften teilen.

Für die Füllung Gelantine 10 min. mit 8 EL Wasser quellen lassen. Zitronensaft mit Zucker, Vanillin-Zucker und quark cremig rühren. Gelantine mit Wasser in einem Topf erwärmen bis sie gelöst ist, dann die Gelantine mit der Quarkmasse verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Um den unteren Tortenboden den Springformrand stellen, mit Quark auffüllen, den zweiten Tortenboden aufsetzen und mit Puderzucker bestreuen. Bei Bedarf, kann man den oberen Tortenboden vorher in 16 Stücke teilen und dann erst aufsetzen und mit Puderzucker bestreuen. Rand lösen und auf einem schönen Tortenteller stellen.

Guten Appetit wünscht lilifee