



Florentiner Cappuccino-Quarktorte

Rührteigboden mit einer Quarkfüllung und Schokoladenüberzug. Leckerer, frischer Kuchen für Kaffeeliebhaber.

Zutaten:

Teig:

3 Eigelb, 80 g Zucker,
1 Prise Salz, 3 Eiweiß,
150 g Mehl, 40 g gemahlene Mandeln

Füllung:

6 Blatt- weiße Gelatine,
4 Eigelb, 100 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
500 g Quark (20 % F 1. Tr.),
125 g Joghurt, 125 g Creme fraiche, 6 EL heißes Espresso, 250 ml Schlagsahne

Guss: 50 g Mokkaschokolade, 12 Schokoladen-Kaffeebohnen zur Dekoration

Springform, 1 TL Margarine zum Einfetten, 3 EL gemahlene Mandeln zum Bestreuen des Bodens

Zubereitung

Für den Teig die Eigelbe so lange schlagen, bis eine dickliche weiße Masse entsteht. Dabei nach und nach den Zucker hinzugeben, bis er sich völlig aufgelöst hat. Falls sich die Eigelbe nicht gut verbinden, etwa 1 EL lauwarmes Wasser zugeben. Salz und Mehl mischen und über die Eiercreme geben. Mit wenigen Bewegungen rasch unterziehen. Nicht rühren!

Eiweiß sehr steif schlagen. Jeweils in drei Portionen vorsichtig unter die Eiercreme heben. Nicht rühren! Den Teig in eine nur am Boden gefettete und mit Mandeln bestreute Form füllen. Wichtig: Den Rand nicht fetten, da sonst der Kuchen nicht gleichmäßig aufgeht. Backen. Aus der Form lösen und kopfüber auf ein Kuchengitter stürzen.

Den Tortenboden am besten einen Tag, mindestens aber mehrere Stunden ruhen lassen, bevor er einmal quer durchgeschnitten werden kann.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Quark, Joghurt und Creme fraiche nacheinander unterrühren.



Espresso zubereiten. Die Gelatine ausdrücken und dann in dem heißem Espresso unter Rühren auflösen und unter die Quarkmasse heben. Kühl stellen.

Wenn die Quarkmasse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen. Den Springformrand oder einen Tortenring darum stellen und die noch nicht ganz feste Quarkmasse auf den Teig streichen. Den zweiten Boden darauf legen, leicht festdrücken. Die Torte im Kühlschrank mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht ruhen lassen. Die Schokolade raspeln und im Wasserbad (Schüssel in Kochtopf mit kochendem Wasser stellen oder Mikrowelle benutzen) schmelzen lassen. Torte mit der geschmolzenen Schokolade überziehen. Mit SchokoladenKaffeebohnen 12 Tortenstücke markieren.

Backzeit: 20 Minuten Backhitze: 180 Grad C