Quark-Kuchen mit Mandarinen

Biskuitboden mit Mandarinen und einer dicken Quark-Sahne-Schicht. Rezept reicht für ein Backblech, soll es nur eine runde Torte werden müssen alle Mengen halbiert werden.

Zutaten:

Für die Quark-Masse:
1000g Quark
300g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 Eßlöffel Zitronensaft
2 Päckchen gemahlene Gelantine
Wasser nach Anleitung zum Quellen der Gelantine
500ml Sahne

Für den Teig:
4 Eier
150g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
eine Prise Salz
100g Mehl
1 Päckchen Vanille Puddingpuler
1 Teelöffel Backpulver

zum Belegen:
8 kleine Dosen Mandarinenspalten (ca. 1400g Abtropfgewicht)

Zubereitung

Eier trennen und das Eiweiß mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit der Gabel zerrühren und unter den Eischnee ziehen.

Mehl mit Puddingpulver und Backpulver mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gleichmäßig aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen. Biskuitboden kurz auskühlen und auf ein Gitter stürzen. Backpapier von der Unterseite befeuchten und vorsichtig abziehen.

Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft für die Quarkmasse schaumig rühren. Die Gelantine mit Wasser anrühren und quellen lassen. Gelantine erhitzen, aber nicht aufkochen. Heiße Gelantine unter die Quarkmasse rühren. Sahne schlagen und zum Abschluß unter die Masse unterheben.

Ausgekühlten Boden wieder auf das Blech stürzen und mit einem rechteckigen Edelstahl-Kuchenrand einfassen. Mandarinen auf dem Boden verteilen und anschließend Quarkmasse darüber ausbringen. Für mindestens 10 bis 15 Stunden kalt stellen, damit die Quarkmasse fest werden kann.

Der Kuchen muß bis zum Verzehr kühl gelagert werden.