



Sahne-Quarktorte

ohne Gelatine

Zutaten:

Zutaten für den "Boden":

- * 3 Eier
- * 3 Esslöffel heisses (!) Wasser
- * 150 gr. Zucker
- * 1 Päckchen Vanillinzucker
- * 100 gr. Mehl
- * 50 gr. Stärkemehl (Mondamin)
- * 1 Päckchen Backpulver

Zutaten für die Füllung:

- * 250 gr. Schichtkäse
- * 100 gr. Zucker
- * ein paar Spritzer Zitronensaft
- * 250 ml Sahne
- * 1 Päckchen Sahnesteif
- * 1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung

Also ran an die Schüsseln, erstmal die Eier trennen und wie üblich das Eiweiss schnittfest schlagen (sollte zum Schluss so fest sein, dass man die Schüssel umdrehen kann ohne das da noch was rausläuft) Das Eigelb und das Wasser mit dem Schneebesen schaumig rühren (Küchenmaschine/Handmixer lassen grüssen *g*) den Zucker nach und nach darunterühren, Vanillinzucker hinzufügen und die Masse schaumig rühren bis sie cremartig und der Zucker vollkommen vergangen ist. (Der Teig sollte dann weisslich sein und nicht mehr so gelb wie am Anfang).

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Crememasse sieben, den Eischnee darauf geben und alles rasch mit einerander vermengen, nicht rühren! Am besten einen Holzlöffel nehmen, Metall ist für einen Biskuit in dem Stadium tödlich.

Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und sofort bei 180° ca. 20 Min backen. Der Kuchen sollte eine schöne hellbraune Farbe haben und bei der Stäbchenprobe darf kein Teig mehr hängen bleiben.

Danach den Kuchen gut auskühlen lassen und einmal in der Mitte wagrecht durchschneiden. Für die Füllung, den Schichtkäse mit etwas Milch zu einer cremartigen Masse verrühren, danach Zucker und Zitronensaft dazugeben. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillinzucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Quarkmasse auf den Tortenboden geben, verteilen und den Deckel aufsetzen, mit Puderzucker bestäuben.



Bei sehr warmem Wetter ist es zu empfehlen die Torte noch eine Weile im Kühlschrank zu kühlen, damit der Quark richtig fest zieht.

Und auch wenn es sich nach viiiiiiel Arbeit liest es ist schnell gemacht und schmeckt lecker.