



Quarkcremetorte

Quarkcremetorte mit eingerührten Mandarinen. Rezept für 10 bis 12 Stücke.

Zutaten:

Für den Teig:

2 Eier
2 Eßlöffel warmes Wasser
50g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
50g Speisestärke
einen halben Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:

6 Blatt Gelatine
500g Quark
200g Zucker
3 bis 4 Eßlöffel Zitronensaft
375ml Sahne
eine Dose Mandarinen

Zubereitung

26cm-Springform mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eigelb mit Wasser, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen. Eischnee unter die Eiercreme geben. Speisestärke und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Teig in die Springform geben und sofort im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) für 15 bis 20 Minuten backen. Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Boden auf eine Tortenplatte legen. Entweder den Springformrand mit Backpapier um den Boden legen oder einen Tortenrand verwenden.

Gelatine einweichen. Quark, Zucker und Zitronensaft gut verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 3 Eßlöffel Quarkmasse zur Gelatine geben und gut verrühren. Dann alles unter die restliche Quarkcreme mischen.

Sahne schlagen und zusammen mit den abgetropften Mandarinen unter die Quarkmasse heben. Die Füllung auf den Boden geben und glattstreichen. Den Kuchen für etwa 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank auskühlen und festwerden lassen.