



Quark-Mandarinentorte

Springform mit 26 cm ø

Biskuit:

- 4 Eier Gr. L oder 5 Eier Gr. M (getrennt)
- 150 g Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- (1 Teel. Backpulver) *Mittlerweile backe ich den Biskuit lieber ohne Backpulver, da er stabiler wird und nicht so leicht in der Mitte zusammenfällt*
- etwas Vanille

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee aufschlagen, den Zucker währenddessen dazu rieseln lassen. Die Eigelbe mit einem Schneebesen oder einem Teigschaber vorsichtig unterrühren. Das, (mit dem Backpulver vermischte -siehe Hinweis oben) Mehl und die Stärke darüber sieben und alles zusammen sorgfältig unterheben. Den Teig in eine, mit Backpapier ausgelegte, Springform geben und im heißen Backofen 25-30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Füllung:

- 500 g Magerquark
- 250 ml Sahne
- 125 g Zucker
- 1 El Vanillezucker
- 4 Blätter Gelatine
- abgeriebene Schale einer Bio Zitrone
- Saft von 2 Zitronen
- 2 Dosen Mandarinen, abgetropft

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen und kaltstellen. Den Quark mit dem Zucker, dem Zitronensaft und der -schale glattrühren. (Je nachdem wie süß ihr die Creme wünscht, evtl. etwas mehr Zucker hinzufügen). Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine bei milder Hitze in einem kleinen Topf schmelzen. Nach und nach 2-3 Esslöffel der Quarkmasse unterrühren. Diese Gelatinemischung nun wiederum unter die Quarkcreme rühren. So wird die Gelatine gut

verteilt und es bilden sich keine Klümpchen. Jetzt nur noch die Schlagsahne unterziehen und zum Schluss die Mandarinen.

Fertigstellung:

Den Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Die eine Hälfte mit der Backhaut nach unten auf einen Teller legen und einen Tortenrand darum stellen (oder den Springformrand). Die Quark-Mandarinenmasse darauf geben, glattstreichen und mit der verbliebenen Biskuithälfte bedecken. Die Torte mit Folie bedecken und mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Das Muster auf meiner Torte entstand durch ein Stück gestärkte Spitze, die ich quer über die Torte gelegt habe.

© 2014 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de>