

Quarktorte mit Mandarinen

Zutaten Teig:

100 g Weizenmehl
150 g Zucker
50 g Speisestärke
3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
5 EL Wasser
1 TL Backpulver

Zutaten Belag:

1 Dose Mandarinen
500 g Speisequark
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
3 EL Zitronensaft
250 ml Sahne

Zubereitung:

- Für den Teig die Eier trennen.
- Eigelb mit dem Wasser, Vanillezucker und 100 g Zucker schaumig rühren.
- Das Eiweiß mit dem Restzucker steif schlagen.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen.
- Mischung unter die Eigelbmasse ziehen.
- Eischnee unterheben.
- Nacheinander die Hälfte Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
- Bei 200° C zwei Tortenböden jeweils ca. 8 - 10 Minuten backen.
- Biskuitböden nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen.
- Das Backpapier vorsichtig ablösen.
- Für den Teig die Mandarinen abtropfen lassen.

- Dabei den Saft auffangen.
- Die Eier trennen.
- Gelatinepulver mit 6 EL Mandarinsaft unter das Eigelb rühren.
- Quark mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren.
- Eiergelatine unterrühren.
- Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen.
- Nacheinander Mandarinen, Sahne und Eischnee unter die Quarkmasse heben.
- Die Quarkmasse auf eine Biskuithälfte geben.
- Zweite Biskuithälfte auflegen und die Seiten mit der Masse verstreichen.
- Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.