

# 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.