

Quarkcremetorte

Teig: 2 Eigelb, 2 EL warmes Wasser, 50 g Zucker, 1 PKG Vanillezucker, 2 Eiweiß, 50 g Speisestärke, ½ Teel. Backpulver

Füllung: 6 Blatt Gelatine, 500g Quark, 200 g Zucker, 3-4 EL Zitronensaft, 3/8 l Sahne, 1 Dose Mandarinen.

Eigelb mit Wasser und Vanillezucker gut schaumig rühren, steifgeschlagenen Eischnee auf die Eicreme geben, Speisestärke und Backpulver darüber geben, vorsichtig unterheben. Bei 175 Grad 15-20 min. backen.

Den mit Backpapier ausgelegten Springformrand um den ausgekühlten Boden legen, Für die Füllung Quark, Zucker und Zitronensaft verrühren mit Gelatine mischen. Die steifgeschlagene Sahne und die abgetropften Mandarinen vorsichtig unterheben.

Auf den Tortenboden geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

