



Quarktorte

Eine Quarktorte, die auch beim „Nichtquarkliebhaber“ zum Favoriten wird!

Biskuit:

150 g	Butter	
50 g	Vollrohrzucker	
1 Beutel	Vanilleextrakt	
2	Eigelb	schaumig rühren

150 g	Haushaltmehl	
½ Teel.	Backpulver	dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren

- Form mit Backfolie belegen und die Hälfte vom Teig mit dem Spachtel darauf ausstreichen.
- Bei mittlerer Hitze backen.
- Nach dem Backen den Biskuitdeckel sofort in Portionenstücke schneiden und auf einem Küchenbrett beiseite stellen. (Kalt geht er nicht mehr zum Schneiden).
- Anschliessend den Biskuitboden backen und in der Form belassen.

Füllung:

6 Blatt	weisse Gelatine	
250 g	Magerquark	
100 g	Honig (oder Zucker)	
Saft	einer halben Zitrone	
2	Eiweiss, steif geschlagen	
¼ l	Rahm, steif geschlagen	
3-400 g	Früchte, wie z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Kirschen, usw. (NB: tiefgefrorene vorher gut abtropfen lassen!)	

- Gelatine nach Anweisung einweichen.
- Quark mit Zucker und Zitronensaft verrühren.
- Gelatine auflösen und unter den Quark geben.
- Das geschlagene Eiweiss und den geschlagenen Rahm mit den Früchten darunterziehen.
- Alles auf den Tortenboden geben und mit dem Deckel belegen.
- Die Torte 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker (freiwillig) bestäuben und mit Früchten garnieren.