



# Goldtröpfchentorte

Ein cremiger Käsekuchen mit süßem Baiser – super lecker und schmeckt garantiert jedem.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Mürbeteig:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
75 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

### Füllung:

750 g Speisequark (Magerstufe)  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Sahne-Geschmack  
3 Eigelb (Größe M)  
Saft von 1 Zitrone  
500 ml Milch  
250 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)  
100 g Zucker

## Wie backt man eine Goldtröpfchentorte:

### 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Gut 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 15 Min.**



Springform auf einen Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen.

**3 Füllung zubereiten:**

Quark mit Zucker und Puddingpulver mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Übrige Zutaten hinzufügen und alles auf niedrigster Stufe verrühren. **Hinweis:** Die Masse ist sehr flüssig und spritzt!

**4** Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Schnecke einrollen, in die Form legen und am Rand der Form abrollen. Nun einen etwa 5 cm hohen Rand formen. Die Füllung hineingießen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Min.**

**5 Eiweißmasse zubereiten:**

Kurz vor Ende der Backzeit Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. **Eiweißmasse auf den heißen Kuchen streichen** und mehrmals mit einer Gabel durchziehen, so dass ein Muster entsteht. Kuchen erneut in den Backofen schieben und fertig backen. **Backofentemperatur reduzieren.**

**Ober-/Unterhitze etwa 140 °C**  
**Heißluft etwa 120 °C**  
**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, am besten im Kühlschrank. Wenn der Kuchen kalt ist, bilden sich goldene Tröpfchen auf dem Baiser.

**6** Die Springform lösen, entfernen und die Goldtröpfchentorte auf eine Tortenplatte setzen.

