

# Quark Sahne Torte

Eine cremige Torte mit Zitronensaft für die Kaffeetafel.

etwa 16 Stück



aufwändig

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

## Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

## Füllung:

10 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
400 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
100 ml Zitronensaft  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
250 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)

## Zum Bestreuen:

etwa 20 g Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen, anschließend einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.



**3 Füllung:**

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Inzwischen Sahne steif schlagen. Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Quark gut verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, zunächst mit etwa 4 Esslöffeln von der Quarkmasse verrühren, dann unter die übrige Quarkmasse rühren. Sahne unter die Quarkmasse heben. Einen innen mit Backpapier belegten Springformrand oder einen Tortenring um den unteren Tortenboden stellen, die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen. Den oberen Tortenboden auf die Füllung legen und die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**4 Bestreuen:**

Vor dem Servieren den Springformrand oder Tortenring lösen und entfernen. Die Torte mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte wird fruchtiger, wenn 1 Dose Mandarinen (Abtropfgew. 175 g) auf einem Sieb gut abgetropft und dann mit einem Teigschaber unter die Quarkmasse gehoben wird.
- Für die Füllung einer **Orangen-Quark-Sahne-Torte** anstatt 100 ml Zitronensaft 100 ml Orangensaft nehmen und 1 EL Zitronensaft und statt Zitronenschale 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale verwenden.
- Die Torte nach Belieben mit Sahnetuffs und Früchten verzieren.

