

Zitronen-Quark-Sahne-Torte (Ø 26 cm)

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 Sie 1 Dose Mandarinen (Abtropfgew. 175 g) auf einem Sieb gut abtropfen lassen und dann mit einem Teigschaber unter die Quarkmasse heben.
- Für die Füllung einer **Orangen-Quark-Sahne-Torte** nehmen Sie anstatt 100 ml Zitronensaft 100 ml Orangensaft und 1 EL Zitronensaft und statt Zitronenschale verwenden Sie 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale.
- Verzieren Sie die Torte nach Belieben mit Sahnetuffs und Früchten.

