

Zutaten für Biskuit:

3 Eier
3 EL Wasser
150g Zucker
150g Mehl
2 TL Backpulver

Zutaten Füllung:

knapp 1/2L Milch
180g Zucker
4 Eigelb
1 P. Vanillinzucker
9 Blatt Gelatine
1 Prise Salz
500g Quark
250g Sahne
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung Biskuit:

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig herstellen, in eine Springform (Durchmesser 28cm) einfüllen und bei vorgeheizten Backofen mit Ober-/Unterhitze bei 160°C ca. 35-40 Minuten backen. Den Biskuit abkühlen lassen, in zwei Teile schneiden. Ein Teil als Tortenboden verwenden und mit dem Rand der Springform versehen.

Zubereitung der Füllung:

Milch, Zucker, Eigelb und Vanillinzucker zum Kochen bringen. Die eingeweichte Gelatine in der heißen Flüssigkeit auflösen. Wenn die Masse anfängt steif zu werden, den passierten Quark unterrühren. Zum Schluss die steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme einfüllen und den zweiten Teil als Deckel auf die Torte legen, anschließend ca. 3-4 Stunden in

den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse fest ist, löst man den Rand und bestreut den Deckel mit Puderzucker.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf