

Zutaten:

500g Magerquark
500g Schlagsahne
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Päckchen Sahnesteif
1 Pack. Tortenfein Quark-Sahne
200ml lauwarmes Wasser
250g gemixte Zwetschgen oder Pflaumenmarmelade
150g Zwetschgen
1 Biskuitboden 28cm

Zubereitung:

Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, Tortenring um den Boden legen, den Boden mit den Zwetschgen bestreichen. Außen 1cm Rand frei lassen. Gekühlte Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen, Cremepulver und Wasser mit einem Schneebesen verrühren, den Quark nach und nach unterrühren. Zum Schluss die steif geschlagene Sahne unterheben, die Hälfte der Creme einfüllen, die restlichen Zwetschgen auf der Creme verteilen und mit dem Rest Creme abdecken und glatt streichen. Die Torte mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte mit einem Messer vom Ring lösen und vor dem Servieren mit Zimt ein Muster darauf stäuben.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf

