

Feine Quark-Rahm-Torte

14 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Quark vorbereiten:**

500 g Quark

Biskuitmasse:

3 Eier

90 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon

Vanille Zucker

1 Prise Salz

Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

70 g Mehl

20 g Dr. Oetker Epifin

(Weizenstärke)

Quark-Rahm-Crème:

9 Blätter Dr. Oetker Gelatine

250 ml Milch

100 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon

Vanille Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

3 Eigelb

500 g Quark

300 ml Rahm

40 g Zucker

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Biskuitmasse:

Den Backofen vorheizen.

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

Eier mit Zucker, Vanille Zucker, Salz und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Epifin vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

Rille: mittlere Rille**Backzeit: etwa 25 Minuten**

- 2** Von der erkalteten Torte einen ca. 1 cm dicken Deckel abschneiden und zur Seite legen. Den Tortenboden auf eine Kuchenplatte geben und mit dem Springformrand umstellen.

3 Quark-Rahm-Crème:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Milch mit Zucker, Vanille Zucker, Zitronenschale und Eigelb bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen (zur Rose abziehen siehe Tipp). Vom Herd nehmen und die Gelatine in die heisse Crème einrühren. Quark dazugeben und unterrühren. Rahm mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen und bei beginnender Gelierung unterheben.

Die Crème auf das Biskuit geben, glatt streichen und mit dem Biskuitdeckel abdecken.

4 Zum Bestreuen:

Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zur Rose abziehen: Einen Kochlöffel mit der verkehrten Löffelseite eintauchen, ablaufen lassen und darauf blasen. Die entstehenden Wellen werden in Form einer stilisierten Rose sichtbar.