

Quark-Rahm-Torte mit Herz

etwa 14 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

4 Eier
100 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
1 Prise Salz
80 g Mehl
20 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

Quark-Rahm-Crème:

5 Blätter Dr. Oetker Gelatine
3 Eigelb
180 g Zucker
1 Prise Salz
1 Stk. Zitronen, Saft und Schale
1 halbe Zitronen, Saft davon
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
250 g Speisequark (10% Fett i. Tr.)
1 ¼ dl Milch
3 ¾ dl Rahm, steif geschlagen

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

1 ¼ dl Rahm, steif geschlagen
Mandelblättchen, geröstet

Dekoration:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Eier mit Zucker, Vanille Extrakt und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während 20 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: 20 Minuten

Von der erkalteten Torte einen ca. 1 cm dicken Deckel abschneiden. Den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

3 Crème:

Für die Crème die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Eigelb mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Zitronensaft im heissen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Die vorbereitete Gelatine in die warme Eigelbmasse einrühren. Quark mit Milch unterrühren. Bei beginnender Gelierung den Rahm unterheben.

Die Crème auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

Die Torte vom Formrand lösen und die Hälfte des Rahmes auf die Tortenoberfläche streichen. Den Biskuitdeckel daraufgeben und leicht andrücken.

4 Bestreichen und Bestreuen:

Den Tortenrand mit dem übrigen Rahm bestreichen. Die Torte im unteren Drittel mit Mandelblättchen bestreuen und kalt stellen.

5 Dekoration:

Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen; dabei eine beliebige Schablone verwenden.