

# Quark-Rahm-Torte

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● ⌚ bis zu 65 Min.



## Zutaten:

### Teig:

170 g Mehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver  
170 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
170 g Butter oder Margarine, weich  
4 Eier

### Füllung:

2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express  
150 ml Wasser, kalt  
180 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 kg Speisequark (10% Fett i. Tr.)  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
50 ml Zitronensaft  
500 g Schlagrahm

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

## 3 Papier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden.

**4 Füllung:**

Zucker, Vanillin-Zucker, Quark, Finesse und Zitronensaft gut verrühren. Die Gelatine mit dem Schwingbesen gut unterrühren. Rahm steif schlagen und unterziehen. Unteren Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring darumstellen. Quark-Rahm-Masse einfüllen und glatt streichen. Oberen Tortenboden auflegen und die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 5** Vor dem Servieren Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Torte mit Puderzucker bestreuen.