Quark Sahne Torte mit Beerenspiegel

Von Kuchenfee



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	**n/a**	**n/a**	**n/a**

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

6 x	Eigelb
45 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
	Zesten einer Zitrone
4 x	Eiweiß
1 Prise	Salz
90 g	Zucker
125 g	Mehl
25 g	Vanillepuddingpulver

FÜLLUNG

6 Blatt	Gelatine
	Saft einer Zitrone
250 g	Joghurt
250 g	Sahne
	eiskalt
60 g	Zucker

TRÄNKE

80 g	Früchte
30 g	Zucker

SPIEGEL

125 g	Früchte
75 g	Wasser
5 g	Agartine
50 g	Zucker
50 g	Kokosraspel
200 g	Sahne
	eiskalt
1 Päckchen	Sahnesteif
	Zucker nach Bedarf

Zubereitung

1. BISKUIT

01 Ofen auf 160°C Umluft/180°C O-U-Hitze vorheizen. 26cm Springform mit Backpapier auslegen.

02 Eigelb mit Zucker, Vanillezucker & 1/2 der Zitronenzestern 10-15 stark aufschlagen.

03 Eiweiß mit Zucker & Salz steifschlagen.

04 Eiweiß unter die Eigelbmasse heben. Mehl & Puddingpulver vermischen und auf die Masse sieben, auch vorsichtig unterheben. In die Springform geben und ca. 30 Minuten backen.

05 Nach dem backen auf einem Gitter komplett auskühlen lassen.TRÄNKE :

2. TRÄNKE

01 Pürriere Früchte mit Zucker.

3. FÜLLUNG + ZUSAMMENSETZUNG

01 Schlage die Sahne steif.

02 Verrühre Zucker, Quark, Joghurt & übrige Zitronenzestern miteinander.

03 Weiche deine Gelatine in kaltem Wasser ein. Nach 10 Minuten Quellzeit die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und mit dem Zitronensaft in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Die Gelatine darf NICHT kochen oder heiss werden.

04 Die Gelatinemischung in die Quarkmasse rühren. Dann die Quarkmasse zur steifen Sahne geben und alles miteinander verrühren.

05 Biskuit aus dem Ring lösen und halbieren. Die Tränke auf deine Böden verteilen. Die Springform wieder um den unteren Boden setzten und mit 3/4 der Creme füllen. Den zweiten Boden auflegen & die restliche Creme darauf verteilen. Kalt stellen für 4h.

06 Für den Spiegel : Früchte pürrieren. Wasser mit Agartine & Zucker 1 Minute aufkochen, von der Hitze nehmen und das Fruchtpürre einrühren. Auf ca. 40°C Abkühlen lassen & dann durch ein Sieb auf die gekühlte Torten geben und verteilen. 1h kalt stellen.

07 Kokosraspel in einer Pfanne goldig rösten. 100% Abkühlen lassen.

08 Sahne steif schlagen. Sahnesteif am Ende unterschlagen.

09 Springformring entfernen. Torte mit Sahne einstreichen & Kokosrapel ausgarnieren.

10 Optional mit Obst dekorieren.