

Zitronen Quark Torte

Von Kuchenfee

Ein fluffiger Biskuit, goldige Mandeln mit Zarter Baiser & dann eine cremige, frische Quarkcreme mit Zitronenaroma. Mehr muss ich nicht sagen, oder? ;)

Hinweise:

Verwendung von Agartine:

1 1/2 TL Agartine mit 150 ml Wasser (gerne mit einem Schluck Zitronensaft) für 2 Minuten aufkochen.

Die Flüssigkeit etwas abkühlen lassen & zur fertigen Quark-Sahne-Masse gebe.

ZÜGIG verarbeiten !



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
40 min	30 min	n/a	1 Std. 10 min

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

6 x Eier

2 x Eigelb

Eiweiß aufbewahren!

160 g Zucker

1 Prise Salz

160 g Mehl

20 g Speisestärke

1 Msp Backpulver

BAISER

2 x Eiweiß

30 g Puderzucker

Mandeln

gehobelt

FÜLLUNG

200 g Lemoncurd

6 Blatt Gelatine

250 ml Sahne

eiskalt

80 g Zucker

1 kg Quark

Fettstufe egal

Werkzeuge

Springform 26 cm

Waage

Küchenmaschine

4 Kant Reibe

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01** Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. 26er Springform mit Backpapier auslegen.
- 02** Eier trennen. Eiweiß mit Zucker & Salz steif schlagen. Dann ein Eigelb nach dem anderen kurz unterrühren.
- 03** Trockene Zutaten vermengen und auf die Eier sieben, vorsichtig unterheben.
- 04** Die Masse in die Springform geben und auf mittlerer Schiene goldig ausbacken. Danach mit der Form auf ein Gitter stürzen und so komplett auskühlen lassen.
- 05** Ist der Biskuit komplett ausgekühlt, aus der Form lösen und 2 mal durchschneiden sodass 3 Böden entstehen.

2. BAISER

- 01** Ofen auf 210°C Umluft vorheizen.

02 Das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen.

03 Die Baiser auf dem oberen Boden verteilen und mit einigen gehobelten Mandeln bestreuen.

04 Den bestrichenen Boden im Ofen wenige Minuten goldig abflämmen, danach komplett auskühlen lassen.

3. FÜLLUNG

01 Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

02 Sahne mit Zucker steif schlagen.

03 Quark mit Lemoncurd vermengen. Sahne in 3-4 Portionen unterheben, einen kleinen Teil der Sahne aber im Gefäß lassen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und auflösen, dann in der übrigen Sahne vermengen und die Mischung zügig unter die Quarkmasse rühren.

04 Wer mag, kann auf den unteren Boden noch etwas extra Lemon Curd streichen bevor die Hälfte der Creme darauf verteilt wird. Den zweiten Boden auflegen, erneut mit Lemon Curd bestreichen und die restliche Quarkmasse darauf geben. Den Baiserdeckel auflegen und alles mindestens 4h im Kühlschrank fest werden lassen.

05 Die Springform entfernen und mit Puderzucker bestreuen.