

Käsesahne oder Quarksahne

ein Ring 26 cm Ø

Zutaten:

1 gebackener Mürbteigboden,

2 Lagen Biskuitboden hell (von einem 3-geteilten gekauften Biskuitboden),

etwas Marmelade zum zusammensetzen des Mürbteigbodens mit einer Lage Biskuit, eine Lage Biskuit (die oberste) sollte eine glatte Fläche haben.

12 Blatt weiße Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen,

700 g Schlagsahne fest schlagen,

500 g Speisequark mit

150 g Zucker,

1 Prise Salz und

1 Esslöffel Zitronensaft glatt rühren.

Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und mit 100 g Mandarinsaft von einer kleinen Dose Mandarin heiß auflösen, es können auch andere Früchte z.B.

Sauerkirschen, Ananas, Stachelbeeren u.s.w. genommen werden. Die aufgelöste

Gelatine unter die Quarkmasse heben, die Früchte und die geschlagene Sahne

unterheben. Diese Käsesahne­masse mit den Böden in einem geölten Tortenring

zusammensetzen, unten Mürbteigboden, Marmelade, Biskuitboden, Käsesahne­masse und oben den glatten Boden, den glatten Boden vor dem auflegen erst einteilen und Schneiden.

Die Torte etwa 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen und mit Puderzucker besieben.

