

Quark-Sahne-Torte mit Mandarinen

Mürbeteig herstellen

100 g Mehl

1 TL [Backpulver](#)

25 g Zucker

75 g Butter

Prise Salz

damit einen [Mürbeteig](#) herstellen.

Diesen Mürbeteig in eine [mit Backpapier ausgelegte](#) Springform (24 cm Ø) geben. Ca. 12 Min backen bei 200°.

Vor dem weiteren Aufbau (vgl. unten) mindestens 1 Stunde erkalten lassen.

Vielleicht auch den Mürbeteig am Tag vorher machen, um am nächsten Tag erst die Füllung herzustellen.

Quarkmasse (1) mit Mandarinen

125 g [Quark \(40 %\)](#)

1 Dose Mandarinen (abgetropft)

3 EL Zucker

Saft einer halben Zitrone

verrühren

Quark-Gelatine-Flüssigkeit herstellen

3 Blätter weiße [Gelatine](#)

Die [Gelatine](#) nach Packungsanweisung in einem Teller mit kaltem Wasser einweichen.

Die eingeweichten Blätter nach ein paar Minuten herausnehmen (sie sind dann glibbrig). Abtropfen lassen und dann sofort in einen Topf.

Die Gelatine im Topf auf kleiner Flamme unter Rühren erhitzen, bis sie flüssig ist. Dann den Topf sofort vom Herd nehmen.

2 EL von der obigen Quarkmasse

In die flüssige Gelatine einrühren.

Dann diese Quark-Gelatine-Flüssigkeit in die obige vorbereitete Quarkmasse (1) einrühren. Es entsteht Quarkmasse (2).

Die Masse (2) jetzt stocken lassen. D.h. wenn man sie ca. ¼ Stunde stehen läßt, wird sie allmählich genügend fest für die weitere Bearbeitung. Inzwischen kann die Creme hergestellt werden.

Creme herstellen

1 Ei - es wird nur das Eiweiß verwendet; für das Eigelb gibt es leider keine Verwendung in diesem Rezept.

Das Eiweiß herauslösen durch Hin- und [Herjonglieren](#) der beiden Eihälften.

Dann mit dem [Handmixer](#) (mit 2 Quirlen oder [Schneebeesen](#)) im Mixbecher [Ei-Schnee herstellen](#).

Diesen dann auf die stockende obige Masse geben.

1/8 Liter Sahne

mit dem Handmixer (mit 2 Quirlen oder Schneebeesen) im Mixbecher (er darf noch Spuren vom Eisschnee enthalten!) [Schlagsahne herstellen](#). Diese dann auf die stockende obige Masse geben.

Eisschnee und Schlagsahne unter die mittlerweile gestockte obige Masse [unterheben](#). D.h. vorsichtig einrühren, damit der Schaum vom Eisschnee und der Schlagsahne möglichst erhalten bleibt. Es entsteht Quarkmasse (3).

Aufbau herstellen

Die entstandene neue Quarkmasse (3) mit der Gelatine und der Creme wird mit einem Löffel auf den vorher richtig **erkalteten** Mürbeteig gegeben und mit einem Messer am Rand und oben glattgestrichen. (Man braucht für den Aufbau keine extra Form, weil die Masse ausreichend konsistent ist).

Der Mürbeteig muß hinreichend kalt sein (also auch nicht lauwarm), damit die Schlagsahne nicht schmilzt. Das bedeutet konkret: man sollte mit der **Herstellung** der Quarkmasse warten bis der Mürbeteig richtig kalt ist. Denn man muß die Quarkmasse mit der Gelatine und Creme gleich nach der Herstellung auf den Mürbeteig geben, weil sie allmählich immer fester wird und somit nicht mehr auf dem Kuchen glattgestrichen werden kann.

Barbara stellt diese Quark-Sahne-Torte am Samstag in den Kühlschrank, um sie am Sonntag wohlschmeckend und vollendet auf den Tisch zu bringen.