

Käse-Sahne-Torte

Zutaten

Tortenboden:

150 g	Mehl
1	Ei
70 g	Zucker
1 Prise	Salz
100 g	Butter, kalt

Quarkmasse:

2	Eier
150 g	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker
250 g	Quark (40% Fett)
250 g	Quark (20% Fett)
1 Prise	Salz
1	Zitrone, Saft
6 Blatt	Gelatine, weiß
4 EL	Wasser
1 kleine Dose	Mandarinen
250 ml	Schlagsahne

Zubereitungszeit: 40 Minuten plus Backzeit 15 Minuten (210°C)

1. Die angegebenen Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und den Teig ca. 20 Minuten (in Klarsichtfolie verpackt) in den Kühlschrank stellen. Den Teig in eine, nur am Boden gefettete und mit Mehl bestäubte Springform (Ø 26 cm) geben, auseinander drücken und mit einem kleinen Kuchenroller glatt rollen. Anschließend mit einer Gabel einige Male einstechen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 210°C (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten goldgelb backen. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Eier mit Zucker und Vanillezucker im Wasserbad erhitzen und dabei mit dem elektr. Handrührer cremig aufschlagen. Die Gelatine einweichen und in 4 EL Wasser bei milder Hitze auflösen, zu der Eiercreme geben, abkühlen lassen. Den Quark mit dem Zitronensaft glattrühren, unter die abgekühlte Eiercreme geben.
4. Von den abgetropften Mandarinen 14 Schnitze für die Dekoration zurücklassen, die übrigen halbieren und ebenfalls unter die Creme rühren. Zum Schluss die Sahne mit 2 TL Zucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
5. Um den Tortenboden einen Tortenring geben, die Quarkmasse einfüllen, glattstreichen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Die Torte mit den übrigen Mandarinen und Schokoraspeln garnieren.

