

Maroni-Quarktorte

Zubereitung

Tortenbiskuit

1. Rand einer Springform (Ø 24 cm) mit Butter einfetten und mit einer dünnen Schicht Mehl stauben. Boden mit Backpapier auslegen.
2. Ofen auf 190°C (Unter- und Oberhitze) vorheizen.
3. Weissmehl und Kakaopulver mischen und zusammen absieben, um eine möglichst feine Mischung zu erhalten.
4. Eigelb mit 50 g Zucker hell und schaumig schlagen.
5. Eiweiss mit 50 g Zucker steif schlagen. Geschlagenes Eiweiss und Mehl-Kakaopulver-Mischung mit einem Gummischaber in ca. 3-4 Durchgängen behutsam unter das schaumige Eigelb heben.
6. Masse in die vorbereitete Springform füllen, auf der zweituntersten Schiene in den Ofen schieben und 17 Minuten backen.
7. Biskuit sofort nach dem Backen vorsichtig vom Springformrand lösen, auf ein mit einem Küchentuch bedecktes Kuchengitter stürzen und die Springform entfernen. So wird die Oberfläche des Biskuits schön flach.
8. Backpapier nach dem Auskühlen entfernen und das Biskuit wieder umdrehen.

Quarkfüllung

1. Gelatine in kaltem Wasser einlegen.
2. Vermicelles, Magerquark und Rohrzucker zu einer homogenen Masse mischen. Quarkmischung im Wasserbad auf Körpertemperatur anzuwärmen. Mischung aus dem Wasserbad nehmen und beiseite stellen.
3. Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in einem kleinen Pfännchen aufwärmen, bis sie flüssig wird. Gelatine mit einem Schneebesen zügig unter Quarkmischung rühren. Quarkmischung zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
4. Abgekühlte aber noch nicht starre Quarkmischung mit dem Schneebesen kurz durchrühren. Vollrahm steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
5. Eiweiss mit Rohrzucker steif schlagen. Steif geschlagenes Eiweiss und Schlagsahne mit dem Schneebesen unter die Quarkmischung heben.
6. Tortenbiskuit waagrecht in der Mitte durchschneiden. Untere Hälfte auf eine Tortenplatte legen, Springformrand darum herum stellen. Innenseite des Springformrands mit einem Streifen Backpapier glatt auskleiden. Hälfte der Quarkmasse auf den Biskuitboden im Springformrand geben und glatt streichen. Zweite Tortenbiskuihälfte darauflegen, die restliche Quarkmasse darübergeben und glatt streichen. Quarktorte zudecken und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
7. Kurz vor dem Servieren den Springformrand entfernen, Backpapier vorsichtig ablösen und die Torte nach Belieben mit Vermicelles, Schlagsahne und Schokostreuseln dekorieren.

Zutaten (für 10-12 Personen)

Tortenbiskuit

- 5 Stk. Eigelb
- 50 g Zucker
- 5 Stk. Eiweiss
- 50 g Zucker
- 90 g Weissmehl
- 10 g Kakaopulver

Quarkfüllung

- 350 g Vermicelles (Maroni-Püree)
- 350 g Magerquark
- 130 g Rohrzucker, gemahlen
- 220 g Vollrahm (Sahne mit 3.5% Milchfett)
- 3 Stk. Eiweiss (Grösse S)
- 30 g Rohrzucker, gemahlen
- 12 g Gelatine (ca. 7 Blatt)

Lagerung:

- Die Maronie-Quarktorte lässt sich 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Schmeckt frisch am besten :-).