

ORANGEN-QUARK-TORTE

Für den Teig:

- 150 g Butter
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Kl. M)
- 150 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver

Für die Füllung:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 4 Eigelb (Kl. M)
- 200g Zucker
- Abrieb von 1 Bio-Orange
- 250ml Orangensaft
- 500g Magerquark
- 300 g Schlagsahne

Zum Garnieren:

- 3 Orangen
- 200 g Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Tortenguss
- 20 g gehackte Pistazien

Zubereitung

- ① Butter schaumig rühren, Zucker und Salz unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.
- ② Den Teig in eine gefettete Springform (25 cm) füllen und im heißen Backofen bei 180 °C 25 – 30 Min. backen. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Nach ca. 10 Min. mit einem Messer aus der Form lösen, Ring entfernen und den Tortenboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- ③ Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Zucker, Orangenschale und –Saft unter Rühren erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Quark zügig unterrühren und ca. 15 Min. kalt stellen.
- ④ Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme ziehen. Den Boden waagrecht aufschneiden, den Tortenring um den unteren Boden setzen. Die Creme darauf glatt

streichen und mit dem oberen Boden abdecken. Abgedeckt über Nacht kalt stellen.

Zum Garnieren die Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird, die Früchte in Scheiben schneiden. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die Torte damit gleichmäßig einstreichen. Mit Orangenscheiben belegen. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und die Orangen damit bepinseln, mit Pistazien bestreuen.