

Quarkspitz-Torte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Topfen / Quark	500 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Feinkristallzucker	250 g
Weizenmehl (glatt)	200 g
Backpulver	1 Teelöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Speiseöl / Öl	75 g
Vollmilch	500 ml
Zitronenöl	Etwas / nach Bedarf
Butter	100 g

Zubereitung:

Für den Mürbteig:

200g Mehl, 70g Zucker, 100g Butter, 1 Ei, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Packung Vanillezucker und 1 Prise Salz miteinander verkneten und den fertigen Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Für den Belag:

2 Dotter, 500g Topfen, 75g Öl, 100g Zucker, 1 Packung Vanillepuddingpulver, 500 ml Milch, etwas Zitronenöl, 1 Prise Salz miteinander mixen.

(VORSICHT: Belag ist sehr flüssig, wird aber beim Backen fest.)

Mürbeig ausrollen, Tortenform damit auskleiden, am Rand hochziehen, Belag einfüllen und bei 170° ca. 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

In der Zwischenzeit Eiweiß mit 80g Zucker steif schlagen.

Den Baiser auf den Kuchen geben und weitere 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1952-Quarkspitz-Torte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at