



Käsesahne

Für den Biskuitboden:

4 Eier
1 Vanilleschote
200g Zucker
200g Mehl
2 EL warmes Wasser

Für die Füllung:

4 Eigelb
9 Blattgelatine weiß
1/2 Liter Sahne
500g 40% Quark von Ehrmann (ist am leckersten)
1 Vanilleschote
2 kleine Dose Mandarinen
175g Zucker



Eier mit dem Wasser schaumig rühren, bis sie cremig weiß sind. Nach und nach Zucker ein rieseln lassen und noch eine gute Minute auf höchster Stufe mit dem Handrührer weiterschlagen. Das Mehl ein sieben und vorsichtig unterziehen. In eine 26er Springform (ungefettet nur den Boden auslegen) füllen und bei 160°C Umluft nicht vorgeheizt ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen aus der Form lösen und ein Mal so durchschneiden, dass der Boden unten 2/3 und der Deckel oben 1/3 der Gesamthöhe dick ist. Gut auskühlen lassen! Die Füllung: Die Gelatine in genügend Wasser (kaltes Wasser) einweichen, nach dem Einweichen ausdrücken und mit dem Saft der Mandarinen, dem Zucker und den Eigelb erhitzen und auflösen, nicht kochen! Die Eigelb-Gelatinemasse etwas auskühlen lassen und mit dem Quark zu einer glatten Masse verrühren. Die Quark-Gelatine-Masse etwas anziehen lassen und dann die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben, die abgetropften Mandarinen unter die Masse ziehen und dann auf den Boden, der mit einem Tortenring umlegt wurde, einfüllen. Der Deckel wird nun mit einem 18er Teiler eingeritzt und am Besten schon vorgeschritten auf die Quarkmasse gelegt. Nach gut 4 Stunden im Kühlschrank ist die Torte nun fest, der Ring kann entfernt werden, der Deckel wird mit Puderzucker abgestreut und die Torte kann nun serviert werden.

Um etwas mehr Luft in den schnellen Biskuit zu bringen kann man mit einem halben Löffel Backpulver etwas nachhelfen ;-) Die Füllung kann auch mit Erdbeeren gemacht werden, dann statt den Mandarinen 250g Erdbeeren nehmen, davon gut die Hälfte pürieren und statt dem Saft der Mandarinen das Püree der Erdbeeren nehmen. Alle anderen Zutaten bleiben gleich, wenn die Erdbeeren etwas wässrig sind kann man aus Angst um den Stand der Torte auch noch ein Blatt Gelatine extra dazu nehmen, das sogenannte Angstblatt!