Leichte Zitronen-Quark-Torte

Kuchen » Zitronen

Zutaten (12 Stücke)

» 6 Blatt Gelatine
» 750g Magerquark
» 100g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1/2 Zitrone(n)
» 400ml Schlagsahne
» 1 Biskuit-Tortenboden
» 6 EL Sherry fino
» 1 Pk. Sahnesteif
» Puderzucker
» Limettenscheibe(n)
» Minze

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark mit Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und -schale gut verrühren. Die Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und in dünnem Strahl unter den Quark rühren. 250ml Sahne steif schlagen und unterheben.

2. Den Biskuitboden waagerecht halbieren und jede Hälfte mit 3EL Sherry beträufeln. Einen Tortenring um den unteren Boden legen. Die Creme auf dem Biskuit glatt verstreichen. Den oberen Boden aufsetzen und die Torte etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Den Tortenring lösen. Zum Verzieren die restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben und große Sahnerosetten aufspritzen. Die Rosetten mit Limettenscheiben sowie Minzeblättchen garnieren.

Nährwerte: 270kcal/E11g/F10g/KH32g pro Stück

angelegt am: 30.08.2004 Rezept-Nr: 1250

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke