



QUARK-SAHNE- TORTE MIT BISKUITBODEN

Zutaten:

1 Lieken Urkorn Feiner Biskuitboden.

Quark-Sahne-Belag: 250 g kalte Schlagsahne, 500 g Speisequark (Magerstufe), 3 Btl. Dr. Oetker, Gelatine fix (je 15 g), 75 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker,

1 Pck. Dr. Oetker Finesse, Geriebene Zitronenschale.

Obst-Belag: 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgew. je 175 g), 1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot, 2 EL Zucker, 125 ml Wasser, 2 EL Zucker, 250 ml Wasser.

Zubereitung:

Vorbereiten: Den Boden auf eine Tortenplatte legen und Tortenring oder Springformrand darumstellen.

Quark-Sahne-Belag: Sahne steif schlagen. Quark mit einem Mixer (Ru?hrst.be) auf niedrigster Stufe verrühren. Gelatine fix hinzufügen und 1 Min. verrühren. Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse hinzufügen und 1 Min. weiterrühren, dann die Sahne unterheben. Quark-Sahne-Belag auf dem Boden glatt streichen.

Obst-Belag: Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 125 ml



abmessen. Mandarinen auf dem Quark-Sahne-Belag verteilen. Tortenguss mit Zucker, Mandarinenflüssigkeit und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und darauf verteilen. Torte etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren Tortenring bzw. Springformrand mit Hilfe eines feuchten Messers lösen und entfernen.

