

## Rezept

# Orangen-Quark-Torte

Ein Rezept von Orangen-Quark-Torte, am 25.03.2023

## Zutaten

2 Eier	150 g Zucker
1 Prise Salz	50 g Mehl
5 Orangen	10 Blatt weiße Gelatine
750 g Quark (0,2 % Fett)	175 g Orangenmarmelade
125 g Sahne	1 EL Orangenlikör

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Form mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180° vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 2 EL heißem Wasser und 25 g Zucker schaumig rühren. Eiweiße, Salz, 25 g Zucker steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl darüber sieben, untermischen. Teig in die Form geben. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen. Biskuit vom Rand lösen, abkühlen.
2. Orangen schälen. Orangenfilets herausschneiden, den Saft auffangen. Hälfte der Filets klein schneiden. Gelatine einweichen.
3. Quark, restlichen Zucker, 75 g Marmelade und die zerkleinerten Orangenfilets verrühren. Orangensaft erwärmen, Gelatine darin auflösen. Etwas Quark unterrühren, diese Mischung mit restlichem Quark verrühren. Kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt.
4. Sahne steif schlagen. Den Rand der Form um den Biskuitboden legen. Sahne unter die Creme heben. Creme auf den Biskuit streichen. Torte mindestens 2 Std. kalt stellen.
5. Torte mit übrigen Orangenfilets belegen. Restliche Marmelade nach Belieben mit Likör oder 1 EL Wasser erwärmen und die Orangenfilets damit bestreichen.