

Rezept

Quarkschichttorte

Ein Rezept von Quarkschichttorte, am 25.03.2023

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
300 g Mehl	4 EL Kakao
1 Pck. Backpulver	250 g Mandelblättchen
9 EL Rum	6 EL starker Kaffee
400 g Sahne	2 Pck. Vanillezucker
1 kg Magerquark	200 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Kuchen zweimal quer teilen, den Boden mit einem Tortenring umstellen. Mandeln ohne Fett leicht rösten. Rum mit Kaffee mischen, alle 3 Böden jeweils mit 5 EL tränken.
4. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Quark mit Zucker verrühren, Sahne und 200g Mandelblättchen unterheben. 1/3 der Masse auf den Tortenboden streichen, zweiten Boden auflegen, zweites Drittel Quarkmasse darauf verstreichen. Deckel auflegen, Tortenring entfernen, mit restlichem Quark Torte rundherum bestreichen, mit restlichen Mandelblättchen bestreuen.