

GEBURTSTAGSTORTE / GEBURTSTAGSKUCHEN MIT QUARKCREME



Diese einfache Torte ist ein Rezept der Mutter von Johannes B. Kerner. Der Biskuit habe ich selbst zubereitet, ihr könnt aber auch gerne einen fertigen Biskuit oder Obstkuchenboden verwenden. Am besten schmeckt die Torte, wenn ihr sie am Tag zuvor zubereitet und über Nacht im Kühlschrank durchziehen und festwerden lasst.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Dauerbackfolie belegten Springformboden.

BISKUIT

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 15-20 Minuten cremig. Die Masse sollte sehr voluminös werden - so wird der Biskuit später super luftig locker. Siebe anschließend vorsichtig das Mehl auf die Masse und hebe es mit einem Schneebesen unter. Achte darauf, dass du nur langsam und sehr vorsichtig von außen nach innen unterhebst. Sonst wird zu viel Luft aus dem Teig wieder rausgerührt und der Kuchen wird nicht so schön locker. Fülle den Teig in den Tortenring und streiche ihn glatt. Backe ihn direkt im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 25 Minuten. Nimm den Kuchenboden aus dem Ofen heraus und lasse ihn 5 Minuten abkühlen. Löse dann den Tortenring mit einem Backformmesser, nimm den Boden aus der Form und lasse ihn vollständig abkühlen.

QUARKCREME

Weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein. Verrühre den Quark mit dem Zucker und den Eigelben cremig. Schlage das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif. Gib etwa 3 EL der Sahne in einen Topf und schlage die übrige Sahne ebenfalls steif. Erwärme die Sahne im Topf, drücke die Gelatine aus und löse sie in der Sahne unter Rühren auf. Rühre die gelöste Gelatine dann in die Quarkcreme ein und hebe den Eischnee und die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unter.



Statt Gelatine kannst du auch Agar Agar verwenden.

BISKUIT:

- 3 Eier**
- 75 g Zucker**
- 1 Pr. Salz**
- ½ TL Vanilleextrakt**
- 75 g Mehl**

QUARKCREME:

- 2 Blatt Gelatine**
- 750 g Quark**
- 150 g Zucker**
- 3 Eigelbe**
- 3 Eiweiße**
- 125 g Sahne**

DEKORATION:

- 4 EL Trinkschokolade (Pulver)**

TORTE

Setze den Biskuit auf eine Tortenplatte und stelle einen Tortenring mit Tortenrandfolie darum. Fülle die Creme auf den Boden und streiche sie glatt. Streue etwa die Hälfte des Trinkschokoladepulvers darüber und stelle die Torte für 3-4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank. Entferne zum Servieren den Tortenring und die Folie und streue die übrige Trinkschokolade darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

GEBURTSTAGSTORTE / GEBURTSTAGSKUCHEN MIT QUARKCREME

