Kä¨ se Sahne Blechkuchen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 30 Portionen

Eier	6 St.
Salz	
Zucker	300 g
Vanilleextrakt	2 TL
Sonnenblumenöl	150 ml
Platzhalter	300 ml
Weizenmehl, Type 405	450 g
Backpulver	3 TL
Mandeln, gemahlen	200 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Puderzucker	100 g
Schlagsahne	400 g
San-apart	9 TL
Mandarinen aus der Dose	175 g
Kuvertüre, zartbitter	50 g
Mandeln, gehobelt	40 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Spritzbeutel, Küchenmaschine, Backrahmen

1. PLATZHALTER = Eierlikör alkoholfrei

Vorbereitung
Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Rührteig
Verrühre die Eier mit 1 Prise Salz, dem Zucker und 1 TL Vanilleextrakt in 5-10 Minuten cremig. Rühre das Sonnenblumenöl und den Eierlikör kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit den gemahlenen Mandeln kurz unter.

Tipp:Vermende mein Backmehl statt Mehl und Backpulver, das Backpulver ist dort bereits enthalten.
lidl-start-bold]Tipp:Den Eierlikör kannst du auch durch Buttermilch ersetzen.

3. Kuchen backen
Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe den Boden im vorgeheizten Ofen für etwa 25-30 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

4. Quarksahnecreme
Verrühre den Quark mit 1 TL Vanilleextrakt und dem Puderzucker cremig. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif.

5. Dekoration

Entferne den Backrahmen und die Backfolie vom Boden und setze ihn auf eine Tortenplatte. Stelle den Backrahmen nochmal darum und verstreiche die Creme auf dem Boden. Streiche sie glatt und entferne dann den Backrahmen. Lasse die Mandarinen abtropfen und schmilz zwei Drittel der Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad. Rühre das übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist und fülle die Kuvertüre in einen Mini-Spritzbeutel. Röste die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bis sie duften. Lasse sie abkühlen.

Präge mit einem Torteneinteiler ein Raster in die Creme und dekoriere dann die einzelnen Stücke mit Schmetterlingen und Blumensträußen aus Mandarinen, Mandeln und Kuvertüre. Stelle die Torte bis zum Servieren kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	257 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g