Quark-Sahne-Torte mit Physalis

Zeit gesamt
5h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	300 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 TL
Physalis	300 g
Blattgelatine	8 St.
Bio Zitronen	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	600 g
Schlagsahne	200 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springfrom 28 cm Durchmesser, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. 50 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Eischnee dick ist und glänzt.

2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 150 g Zucker und Salz dickcremig und hell rühren. Mehl, Stärke und Backpulver darübersieben, mit der Hälfte vom Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (ca. Ø 26 cm) streichen und im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen.

3. Biskuitteig etwas abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen. In 2 Böden schneiden. Einen Boden in die gesäuberte Springform legen.

4. Physalis aus der Hüllen lösen, waschen und abtropfen lassen. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.

5. In einer Schüssel Quark mit restlichem Zucker, 2 EL Zitronensaft und -schale glatt rühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei kleiner Stufe ca. 2 Min. auflösen. 2 EL Quarkcreme zur Gelatine geben, unterrühren und die Masse mit der restlichen Quarkcreme verrühren.

6. In einer Schüssel Sahne mithilfe des Handrührgeräts steif schlagen. Unter die Quarkmasse geben und die Hälfte auf den Biskuit in der Form streichen, mit Physalis belegen, übrige Creme darüberstreichen. Mit zweitem Boden belegen und Torte mind.

4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen.

7. Vor dem Servieren Quark-Sahne-Torte mit Physalis aus der Form lösen, nach Belieben mit Physalis und Puderzucker garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	202 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	4 g