



HEIDELBEER- QUARKTORTE

Zutaten

BISKUIT-BODEN

- 3 Eier
- 60 g Mehl
- 20 g Stärke
- 35 g Zucker
- 1 KL Backpulver

QUARKFÜLLUNG

- 8 ML = 136 g Moltein PRO Heidelbeere
- 350 g Quark
- 300 g Rahm, geschlagen
- 250 g Heidelbeerkompott
- Zucker nach Geschmack
- 4 Blatt Gelatine oder ca. 3 g Agar-Agar

Ergibt
12 Stücke



Zubereitung

Für den Biskuit Eier trennen. Eigelb, Mehl, Backpulver und Stärke zu einer Masse verrühren. Eiweiss mit Zucker möglichst steif schlagen, mit Teigspatel unter die Eigelbmasse heben. Masse in eine eingefettete Springform geben und im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, abkühlen und mit Faden in zwei Lagen teilen.

Für die Quarkfüllung Gelatine in wenig Wasser auflösen. Heidelbeerkompott, Moltein und Gelatine mischen, Quark begeben und Sahne unterheben. Masse auf dem Biskuit verteilen und für ca. 4 h kaltstellen. In 12 Stücke schneiden und servieren.



Nährwerte

Energie: 229 kcal
 Protein: 15 g
 Fett: 11 g
 Kohlenhydrate: 17 g