

# Zutaten

für 10–12 Personen

## Tortenbiskuit

- 5 Stk. Eigelb
- 50g Zucker
- 5 Stk. Eiweiss
- 50g Zucker
- 90g Weissmehl
- 10g Kakaopulver

## Quarkfüllung

- 350g Vermicelles  
(Maronen-Püree)
- 350g Magerquark
- 130g Rohrzucker, gemahlen
- 220g Vollrahm (Sahne mit  
3.5%  
Milchfett)
- 3 Stk. Eiweiss  
(kleine Eier Grösse S)
- 30g Rohrzucker, gemahlen
- 12g Gelatine (ca. 7 Blatt)

**Tipp:** Die Maroni-Quarktorte  
max. 2 Tage im Kühlschrank  
aufbewahren. Schmeckt frisch  
am besten.

# Vermicelles Quarktorte

## Zubereitung

### Tortenbiskuit

1. Rand einer Springform (Ø 24 cm) mit Butter einfetten und mit einer dünnen Schicht Mehl stauben. Boden mit Backpapier auslegen.
2. Ofen auf 190°C (Unter- und Oberhitze) vorheizen.
3. Weissmehl und Kakaopulver mischen und zusammen absieben, um eine möglichst feine Mischung zu erhalten.
4. Eigelb mit 50 g Zucker hell und schaumig schlagen.
5. Eiweiss mit 50 g Zucker steif schlagen.
6. Geschlagenes Eiweiss und Mehl-Kakaopulver-Mischung nun mit einem Gummischaber in ca. 3–4 Durchgängen behutsam unter das schaumige Eigelb heben.
7. Masse in die vorbereitete Springform füllen, auf der zweituntersten Schiene in den Ofen schieben und 17 Minuten backen.
8. Biskuit sofort nach dem Backen vorsichtig vom Springformrand lösen, auf ein mit einem Küchentuch bedecktes Kuchengitter stürzen und die Springform entfernen. So wird die Oberfläche des Biskuits schön flach.
9. Backpapier nach dem Auskühlen entfernen und das Biskuit wieder umdrehen.

### Quarkfüllung

10. Gelatine in kaltem Wasser einlegen.
11. Vermicelles, Magerquark und Rohrzucker miteinander vermischen, bis die Masse homogen ist. Quarkmischung in ein heisses Wasserbad stellen, um sie auf Körpertemperatur anzuwärmen. Dabei darauf achten, dass weder Wasser in die Mischung gelangt, noch dass sie zu heiss wird. Mischung aus dem Wasserbad nehmen und beiseite stellen.
12. Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in einem kleinen Pfännchen aufwärmen, bis sie flüssig wird. Die Gelatine darf nicht kochen.
13. Gelatine mit einem Schneebesen zügig unter Quarkmischung rühren. Quarkmischung zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
14. Abgekühlte aber noch nicht starre Quarkmischung mit dem Schneebesen kurz durchrühren.
15. Vollrahm steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
16. Eiweiss mit Rohrzucker steif schlagen.
17. Steif geschlagenes Eiweiss und Schlagsahne mit dem Schneebesen unter die Quarkmischung heben.
18. Tortenbiskuit waagrecht in der Mitte durchschneiden. Untere Hälfte auf eine Tortenplatte legen, Springformrand darum herum stellen. Innenseite des Springformrands mit einem Streifen Backpapier glatt auskleiden, um ein Ankleben der Quarkmasse zu verhindern.
19. Hälfte der Quarkmasse auf den Biskuitboden im Springformrand geben und glatt streichen.
20. Zweite Tortenbiskuihälfte darauflegen, die restliche Quarkmasse darübergeben und glatt streichen.
21. Quarktorte zudecken (z.B. mit einer Tortenglocke oder dem Deckel einer Torten-Transportbox) und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
22. Kurz vor dem Servieren den Springformrand entfernen, Backpapier vorsichtig ablösen und die Torte nach Belieben mit Vermicelles, Schlagsahne und Schokostreuseln dekorieren.