

Quarktorte (ohne Boden)

Zutaten

125 g Margarine, 250 g Zucker, 3 Eigelb, 1000 g Quark (500 g 40% Fett, 500 g 20 % Fett), 75 g Gries, 1 Päckchen Soßenpulver, 1 Teelöffel Backpulver, 3 Eiweiß, [nicht bei mir: ¼ l Schlagsahne, 2 ungespritzte Apfelsinen]

So wird es gemacht:

Margarine und Zucker schaumig schlagen, Eigelb dazugeben, Quark, Grieß, Soßenpulver, Backpulver und das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterziehen.

[Ich habe nur das zu Schnee geschlagene Eiweiß „untergezogen“. Alles andere wurde nacheinander mit Knetstäben verrührt.]

Die Masse in eine gefettete Springform füllen und bei 170° Celsius (Gas: Stufe 2-3 oder knapp 1/3 große bis ½ große Flamme) in etwa 60 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Tips

Wenn der Kuchen aufgegangen ist mit Messer Kreuz einritzen, damit er nicht unkontrolliert aufreißt.

Am Rand der Kuchenform mit Messer „herumgehen“, damit Kuchen beim Zusammensacken nicht hängenbleibt.

[Gegebenenfalls mit Sahne garnieren. Was mit den Apfelsinen passiert weiß ich nicht.]