REZEPT FÜR OSTER-QUARKTÖRTCHEN

OSTER-QUARKTÖRTCHEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 6 Stück | 65 Min. | + Abkühl- und Gelierzeit

Zutaten

Für den Biskuit:

- 3 zimmerwarme Eier (Größe M)
- 100 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Dinkelmehl (Type 630)
- 25 g Speisestärke

Für die Creme:

- 5 Blatt weiße Gelatine
- 1 Dose Mandarinenfilets (175 g Abtropfgewicht)
- 500 g Magerquark
- 60 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 100 g Schlagsahne

Außerdem:

- etwas SweetFamily Bio-Puderzucker
- Gänseblümchen und Minzblättchen
- pastellfarbige Ostereier oder überzogene Mandeln
- 6 Dessertringe (7-8 cm Durchmesser, 6-8 cm hoch)

9925

ZUBEREITUNG

353	18	48	8
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dann 40 g Bio-Puderzucker unter Rühren einrieseln lassen. Eigelb mit übrigem Bio-Puderzucker und Salz dickcremig und hell aufschlagen. Mehl und Stärke darüber sieben. Mit 1/3 vom Eischnee vorsichtig unterziehen. Übrigen Eischnee in 2 Portionen locker unterheben. Biskuit als Rechteck (ca. 24 x 32 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

2. Biskuit herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und Backpapier abziehen, auskühlen lassen. Dann dicht an dicht 12 Taler in Größe der Dessertringe ausstechen.

3. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei Saft auffangen. Quark mit 2 EL Saft und Bio-Puderzucker verrühren. 2 EL Saft erhitzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. 1 EL Quarkcreme unterrühren, dann diese Masse unter die übrige Quarkcreme ziehen. Kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

4. Sahne steif schlagen. Mit Mandarinen unter die Quarkcreme heben. Je einen Biskuittaler in jeden Dessertring legen. Quarkmasse einfüllen, mit übrigen Biskuittalern bedecken und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden oder über Nacht gelieren lassen.

5. Vor dem Servieren Dessertringe ablösen. Törtchen mit Bio-Puderzucker bestäuben und mit Gänseblümchen, Minze und nach Belieben Ostereiern verzieren.

REZEPT FÜR OSTER-QUARKTÖRTCHEN

Tipp:

Damit der Biskuit auf dem Blech nicht zerläuft, das Blech mit einem mehrfach gefalteten Stück Backpapier in den angegebenen Maßen begrenzen.