



GEBACKENE QUARKTORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Füllungen werden fester und stabiler
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

1 Pkg. Frischer süsser Mürbteig

FÜR DIE QUARKFÜLLUNG

250 g

60 g Butter, geschmolzen

3 Eigelb

500 g Quark 20 % Fett

1 Zitrone(n), fein geriebene Schale

80 g Rosinen

1 EL Vanillepuddingpulver

3 Eiweiss

100 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig in eine befettete Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten blind backen (Teig mit Backpapier bedecken und getrocknete Bohnen oder Linsen darauf verteilen). Die Bohnen oder Linsen entfernen und auskühlen lassen.
3. Für die Quarkfüllung: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Eigelb, Quark, Zitronenschale, Rosinen und Vanillepuddingpulver gut vermischen.
4. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Masse auf dem Mürbteigboden verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 60 Minuten backen.