

# Maracuja-Quarksahne-Torte

Für 1 Springform (Ø 26cm)

Für den Biskuitteig

3 Eier

90 g Zucker

1 Msp. Vanillemark

1 Prise Salz

1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale

45 g Mehl

30 g Speisestärke

¼ TL Backpulver

1 EL Öl

Für die Maracuja-Quarksahne

8 Blatt Gelatine

125 g Milch

4 Eigelb

100 g Zucker

500 g Speisequark (40% Fett)

1 Prise Salz

1 Msp. Vanillemark

1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale

Mark von 1½ Maracujas (Passionsfrüchte)

600 g Sahne

Für den Vanille-Mangospiegel

120 g Mangostücke (frisch oder TK)

Mark von ½ Maracuja (Passionsfrucht)

60 g Gelierzucker (2:1)

1 EL Zitronensaft

2 cm Vanilleschote

Außerdem

Butter und Zucker für die Form

Mangostücke und Minzblätter

zum Garnieren



© Anke Schütz für ZS Verlag

1. Für den Biskuitteig den Rühraufsatz einsetzen. Eier, Zucker, Vanillemark, Salz und Zitronenschale im Mixtopf erst 6 Minuten/37°C/Stufe 4 schaumig schlagen, dann weitere 6 Minuten/Stufe 4 verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver in einer Schüssel mischen. Zusammen mit dem Öl 5 Sekunden/Stufe 3 unterheben. Den Rühraufsatz entfernen und, falls nötig, das Mehl mit dem Spatel nochmals unter den Teig heben.

2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform einfetten. Den Teig in die Form füllen und im Ofen bei 180°C auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen.

3. Für die Maracuja-Quarksahne die Gelatine in wenig kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Milch, Eigelbe und Zucker im Mixtopf 10 Minuten/70°C/Stufe 1/ Rechts- und Linkslauf cremig rühren („zur Rose abziehen“). Die Gelatine gut mit der Hand ausdrücken, zur Creme geben und 5 Sekunden/Stufe 4 verrühren. Quark, Salz, Vanillemark, Zitronenschale und Maracujamark hinzufügen und weitere 5 Sekunden/Stufe 4 verrühren. Die Mischung in eine Schüssel umfüllen und so lange abkühlen lassen, bis die Masse anfängt zu gelieren.

4. Den Rühraufsatz einsetzen. Die Sahne im Mixtopf Stufe 3 unter Beobachtung steif schlagen. Die Quarkmasse mit in den Mixtopf geben und 5 bis 7 Sekunden/ Stufe 2 unterheben. Den Rand der Form einfetten, mit etwas Zucker bestreuen und um den Biskuitboden stellen. Die Quarkfüllung darin verteilen und die Torte mindestens 4 Stunden kühl stellen.

5. Für den Vanille-Mangospiegel die Mangostücke ggf. auftauen lassen und im Mixtopf 20 Sekunden/Stufe 5 pürieren. Die Masse mit dem Spatel nach unten streichen, die restlichen Zutaten dazugeben und 5 Minuten/100°C/Stufe 2 kochen. Das Fruchtmus in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie zugedeckt auskühlen lassen.

6. Den Rand der Form vorsichtig abnehmen und die Torte gleichmäßig mit dem Vanille-Mangospiegel bestreichen. Die Torte in 14 Stücke einteilen und jedes Stück mit 1 Mangostück und 1 Minzblatt verzieren.

Thermomix® ist eine Marke der Vorwerk International AG. Zwischen der ZS Verlag GmbH und der Vorwerk International AG besteht keine Verbindung.

