

## Leichte Quarktorte

---



### Zubereitung

runder Mürbeteigboden  
150 g Zucker  
4 frische Eier  
½ Päckli Vanillezucker  
250 g Speisequark  
150 g Rahmquark  
6 Blatt Gelatine  
2 dl Rahm  
ev. Sultaninen, Ananasscheiben, Beeren oder andere Früchte

- Mürbeteigboden auf Springform anrichten und Springformring darum schliessen
- Zucker + Eigelb + Vanillezucker schaumig rühren
- Speisequark + Rahmquark zugeben und schaumig rühren
- Gelatine im Wasserbad auflösen, ausdrücken, mit etwas kochendem Wasser ganz auflösen und durch Sieb in Teig rühren
- Teig leicht ansulzen lassen
- Rahm steif schlagen und daruntermischen
- Eiweiss steif schlagen und daruntermischen
- ev. Früchte auf Mürbeteig geben und Quarkmasse darüber giessen und glattstreichen
- Im Kühlschrank fest werden lassen (ca. 4 Stunden)