



Quarktorte

Lorlu Tart



½ Pkg Margarine
1 Teeglas Puderzucker
1 Ei
½ Pkg Backpulver
2 Gläser Mehl
Für die Oberfläche:
½ kg salzarmen Quark
2 Eier
1 Glas Joghurt
1 Glas Zucker
½ Glas Reismehl
1 gehobelte Zitronenschale

- # Zuerst den Teig zubereiten hierzu weiche Margarine und Puderzucker mit den Fingerspitzen vermischen.
- # Gesiebtes Mehl und Backpulver hinzugeben und kneten. Den Teig in eine Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
- # Währenddessen die anderen Zutaten vorbereiten, das Eiweiss und das Eigelb voneinander trennen.
- # Auf das Eigelb Zucker und Joghurt hinzugeben und mit dem Mixer so lange schlagen bis der Zucker aufgelöst ist. Gehobelte Zitronenschalen, Quark und Reismehl hinzugeben und zu einer geschmeidigen Masse vermischen.
- # Auf die Eiweisse einen Dessertlöffel Zucker geben und mit dem sauberen Mixer so lange schlagen bis eine steife und weisse Masse entstanden ist.
- # Zu der Quarkmischung das weiss geschlagene Eiweiss geben und mit dem Holzlöffel einige Male wenden aber dabei achten dass nicht zu sehr vermischt wird
- # Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer mehligten Unterlage mit Hilfe des Nudelholzes etwas grösser als die Tortenform ausrollen.
- # In die eingölte Backform einlegen und über die Ränder den Teig einlegen.
- # Die Quarkmischung einfüllen und ebnen und in das zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.

Tipp: Um sicher zu gehen, dass das Eiweiss gut geschlagen ist kann man vorsichtig die Schale auf den Kopf drehen und wenn das Eiweiss nicht verfließt, dann ist es die entsprechende Konsistenz.