

Quarktorte

Teig:

- 180g Butter
- 180g Zucker
- 180g Mehl
- 1 1/2 Teel. Backpulver
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß steifgeschlagen

Füllung:

- 500g Quark mager
- 250g Quark Saline
- 150g Zucker
- 3 Eigelb
- 2 Vanillinzucker
- 1 abger. Zitronen-
schale
- 1/4 l Saline geschlagen
- 6 Blatt Gelatine

Nach dem Backen den
Boden kühlen, mit Früchten
belegen. Füllung darauf
geben, oberen Boden darauf.
Kalt stellen. Mit
Puderzucker bestreuen.