

QUARKTORTE mit Baiserhaube

Zutaten
(für 14 Stück = eine Springform, 26 cm Durchmesser)
Mürbeteig:
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 ml Albaöl (90 g)
250 g Mehl
Füllung:
750 g Magerquark
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 ml Albaöl (135 g)
3 Eigelb
Saft und Schale einer Zitrone
1½ Päckchen Puddingpulver, Vanille- oder Sahnegeschmack
1 Prise Salz
500 ml Milch
Baiser:
3 Eiweiß
100 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung
Für den Mürbeteig Zucker, Vanillezucker und Ei mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig schlagen und Salz hinzugeben. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Das gesiebte Mehl unterheben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden kühl stellen.
Die Backform mit Albaöl einfetten. Den Teig zwischen Backpapier ausrollen und den Boden der Form damit auslegen. Den Rand der Backform ebenfalls mit Teig auskleiden.
Für die Füllung Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Puddingpulver, Zitronensaft und -schale sowie Quark und Salz zugeben und verrühren. Zum Schluss die Milch nach und nach unterrühren.
Die dünnflüssige Quarkmasse auf den Boden geben.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 45 – 50 Minuten bei 175 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene.
Für das Baiser Eiweiß, Zucker und Salz steif schlagen. Nach Ablauf der Backzeit die steif geschlagene Eiweißmasse auf den Kuchen geben und noch etwa 15 Minuten auf 175 °C weiterbacken.
Die Torte nicht sofort kalt stellen, sondern langsam in der Form auskühlen lassen.

Tipp
Die Torte sollte einen Tag vor dem Servieren gebacken werden, damit sich die Tropfen bilden können und die Torte schnittfest wird.

Nährwertinformation für ein Stück:
400 kcal | 18 g Fett | 12 g Eiweiß | 46 g Kohlenhydrate | 62 mg Cholesterin

Albaöl®