



Goldtröpfchen - Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 2 Std., 50 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Butter
325 g Zucker
4 m.-große Ei(er)
750 g Magerquark
1 Pck. Vanillezucker
1 ½ Pck. Puddingpulver
(Sahnepudding)
½ Zitrone(n), Saft davon
150 ml Öl (Sonnenblumenöl)
500 ml Milch
1 Prise(n) Salz

NÄHRWERT

Calories: 4995 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit Backpulver, 75 g Zucker, Butter in Flöckchen, 1 Ei und Salz zu einem Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen. In eine Springform füllen. Mit 2/3 des Teiges den Boden auslegen, aus dem restlichen Teig einen 4 cm hohen Rand bilden.

Die Eier trennen. Den Quark mit 150 g Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Eigelb, Zitronensaft und Öl verrühren. Milch in kleinen Mengen nach und nach dazu geben, bis sich eine dünnflüssige Masse ergibt. Die Quarkmasse auf den Teig in der Springform füllen.

Im Backofen (vorgeheizt) bei 200°C (E-Herd), 175°C (Umluft), Stufe 3 (Gas) 20 Minuten backen.

Das Eiweiß steif schlagen und dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee auf die heiße Torte streichen und bei 175°C (E-Herd), 150°C (Umluft), Stufe 2 (Gas) weitere 20 Minuten backen.

Danach vorsichtig mit einer Gabel kleine Löcher in das Baiser pieksen, damit beim Abkühlen die Goldtröpfchen heraus kommen. Anschließend mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.