



Obstschnitte/ Torte

Bisquitmasse:

- 6 Eiklar
- 6 Dotter
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g Mehl
- fein geriebene Schale einer Zitrone

Für die Füllung:

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g QimiQ Vanille, ungekühlt
- 200 ml Zitronen Joghurt
- 500 g Topfen / Quark
- 100 g Zucker (je nachdem wie süß Ihr die Creme wollt)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Zitrone, gepresst
- 500 ml Schlagobers (Sahne) geschlagen

Weiters brauchst Du:

- Früchte zum Belegen
- 2 Pkg. Tortengelee weiß
- Marmelade nach Wahl zum Bestreichen des Bodens
- Schokolade (weiß) für den Schokoladerand
- ein wenig geschlagenes Schlagobers zum Einstreichen der Tortenseiten

Zubereitung Boden:

6 Eiklar mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu sehr steifem Schnee schlagen, die 6 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, das Mehl und die geriebene Zitronenschale vorsichtig unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei ca. 180°C Ober und Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen!

Zubereitung Füllung:

Das Schlagobers aufschlagen. Ungekühltes QimiQ Classic + Vanille glatt rühren. Topfen, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft da zumischen und vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

Den ausgekühlten Boden umdrehen, Backpapier entfernen, eventuell zurechtschneiden, auf eine Platte legen, mit einem Backrahmen umstellen, mit Marmelade deiner Wahl bestreichen, (ich habe Marillenmarmelade verwendet), die Creme einfüllen, glattstreichen und mindestens 4 Stunden kühlen (am besten über Nacht).

Fertigstellen:

Früchte Deiner Wahl auf die fest gewordene Creme auflegen und mit Tortengelee die Früchte mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen. Auf Grund der Unterschiedlichen Höhe der Früchte habe ich das so gemacht, weil ich nicht so viel Gelee mag. Das Gelee fest werden lassen.

Den Backrahmen entfernen. Den Tortenrand mit etwas geschlagenem Obers einstreichen und die Schokodekoration an die Torte "kleben"

Den Schokoladerand habe ich so gemacht: Ich habe die Seiten der Torte abgemessen, auf Backpapier aufgezeichnet, Schokolade geschmolzen und in einen Einwegspritzsack gefüllt. Ein kleines Loch schneiden und beliebiges Muster auf das Backpapier aufzeichnen. Anschließend habe ich die Steifen in mein Gefrierfach gelegt und nach 10 Minuten herausgenommen, an die Tortenseiten gelegt, angedrückt und das Backpapier entfernt.

Fertig ist die riesen Schnitte/Torte ☐

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at