

## Käsesahnetorte

**BiskuitTeig:** 6 Eier mit nach und nach 200 g Zucker , 4 EL Vanillezucker und einer Prise Salz aufschlagen, bis sich das Volumen verdreifacht hat (dauert ca. 15 -20 Minuten) - es lohnt sich - dann 200 g Mehl, 80 g Speisestärke und 2 TL Backpulver durchsieben und vorsichtig unter die Eimasse heben - Backofen auf 175° C heizen, Tortenring mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse einfüllen  
ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe)

**2 Dosen Mandarinen abtropfen lassen**

**Den Teig ganz auskühlen lassen und dann horizontal halbieren.**

**Großen Tortenring um den unteren Teigboden platzieren und die Mandarienstücke darauf verteilen - den oberen Teigboden bereits in Tortenstücke schneiden, sie werden später platziert.**

**Füllung:** 1000 g Magerquark, 250 g Zucker, 500 ml Sahne, 100 ml Wasser, 8 Blatt, abgeriebene Schale einer Zitrone  
**Gelatine in Wasser einweichen - Sahne schlagen - Zitronenschale & Zucker in den Quark rühren Wasser mit Gelatine etwas erwärmen, sodass diese sich auflöst - etwas abkühlen lassen und unter den Quark rühren - Sahne unterheben**

**Die Füllung auf den unteren Teigboden (mit dem Tortenring) streichen - obere Teigbodenstücke auflegen - alles für mindestens 4 Stunden - besser über Nacht - in den Kühlschrank.**