

# Backprojekt

## Gekochte Quarktorte mit Schoko Biskuit Boden

### Schoko Biskuit Boden

#### Zutaten

3 Eier  
50 g Vollrohrzucker  
30 g Wasser (ca. 60°C)  
20 g Weizenvollkornmehl  
20 g Kokosmehl  
15 g Kakaopulver  
5 g Backpulver

#### Vorbereitung

- Zutaten abwiegen und bereitstellen
- Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) oder 200 °C (Umluft) vorheizen
- Backblech mit einem Tortenring 26 cm Durchmesser versehen. Den Tortenring mit Backpapier auslegen oder fetten.
- Das Kakaopulver sieben.
- alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen

#### Zubereitung

1. Eier und Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Dabei das Wasser im dünnen Strahl zugeben.
2. Wenn die Eimasse cremig und stabil aufgeschlagen ist, die trockenen Zutaten vorsichtig mit einem Spatel unterheben.
3. Die fertige Biskuitmasse in den Tortenring füllen, glattstreichen und sofort in den vorgeheizten Backofen schieben.
4. Den Boden ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe) und anschließend auskühlen lassen.

### Gekochte Quarkmasse

#### Zutaten

700 g Magerquark  
150 g Schlagsahne  
150 g Vollmilch  
50 g Puddingpulver (zum Kochen)  
90 g Vollrohrzucker  
2 Eigelb  
60 g Eiweiß  
13 g Abgeriebene Zitronenschale  
150 g Butterschmalz oder Kokosfett  
20 g Honig  
200 g Beerenobst oder Apfelspalten

#### Vorbereitung

- Zutaten abwiegen und bereitstellen
- Backofen auf 240 °C (Oberhitze oder Grill) vorheizen
- Eier trennen
- 50 g Milch mit dem Eigelb und Puddingpulver anrühren und bereitstellen
- Obst vorbereiten

#### Zubereitung

1. Quark, Schlagsahne und Milch in einem großen Topf glatt verrühren (am besten mit einem Mixstab). Anschließend auf den Herd stellen, Fett zugeben und auf mittlerer Stufe erwärmen. Dabei immer wieder umrühren.
2. Gleichzeitig Eiweiß, Zucker und Honig in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer zu einem steifen Eischnee schlagen.
3. Wenn die Quarkmasse kocht, mit dem angerührten Puddingpulver abbinden. Anschließend unter ständigem Rühren den Eischnee zugeben und auf dem Herd unter ständigem Rühren aufkochen.
4. Die Quarkmasse in den Tortenring mit dem Biskuitboden einfüllen und glattstreichen.
5. Das vorbereitete Obst gleichmäßig auf der Torte verteilen.
6. Die Torte im vorgeheizten Ofen kurz von oben bräunen (ca. 10–15 Minuten).
7. Die Torte sollte danach min. 2 Stunden (besser über Nacht) gekühlt werden. Dann aus dem Tortenring schneiden.

