

Apfelsinentorte

Boden: 100g Zucker
125g Butter
1 Pr. Salz
abgeriebene Zitronenschale
abgeriebene Apfelsinenschale
→ schaumig rühren

2 Eier einzeln unterrühren
150g Mehl und 1 Tl. Backpulver mischen
im Wechsel mit 2 El Milch unterrühren

Teig in eine gefettete Springform geben.
Im vorgeheizten Backofen bei 175° Umluft 15 min backen.

Creme: 10 Blatt weiße Gelatine
Ca. 5 Apfelsinen
500g Magerquark
Saft einer Orange und einer Zitrone
2 El. Honig
50g Zucker
600ml Sahne

1. Gelatine einweichen.

Apfelsinen hälfteln und filetieren

2. Quark, Orangen- und Zitronensaft, Honig und Zucker verrühren.

Gelatine ausdrücken, auflösen und unterziehen.

15 min kühlen

3. Sahne steif schlagen, $\frac{3}{4}$ unter die Quarkmasse heben, sobald diese zu gelieren beginnt.

Fertigstellung: Den Boden mit einem Tortenring umschließen und mit etwas Creme bedecken.

Die Apfelsinenfilets darauf verteilen (ein paar schöne für die Garnierung zurück behalten).

Mit der restlichen Creme bedecken.

4 Stunden kalt stellen.

Garnierung: Torte mit übriger Sahne und Apfelsinenfilets verzieren.