



Ullis leckere

BSC - Tränchentorte



Für den Knetteig:

- 150 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Packung Vanillin Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 50 g Butter

Für den Belag:

- 1 D. Mandarinen(285g)
- 500g Magerquark
- 100 g Zucker
- 1 Packung Vanillin Zucker
- 3 Eigelb
- 1 Packung Pudding Pulver (Vanillin Geschmack)
- 100 ml Speiseöl
- 3 TL Zitronensaft
- 250 ml Milch

Für die Baisermasse:

- 3 Eiweiß (Größe M)
- 60 g feinkörniger Zucker

Tipp:

Anstelle der Mandarinen Aprikosen verwenden. Dazu den Inhalt einer kleinen Dose auf einem Sieb abtropfen lassen und klein schneiden.

1 Für den Knetteig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker Vanillin-Zucker, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Mixer mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2 Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. 2/3 des Teiges auf dem gefetteten Boden einer Springform (Ø 26 cm) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

3 Den Springformrand um den Boden legen. Den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, sie als Rand um den Boden legen und so an die Form drücken dass ein 3cm hoher Rand entsteht.

4 Für den Belag Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Pudding-Pulver, Öl, Zitronensaft und Milch verrühren. Die abgetropften Mandarinen unter die Quarkmasse heben, in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 60 Min.

5 Für die Baisermasse Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Die Torte nach Beendigung der Backzeit aus dem Backofen nehmen, die Baisermasse darauf streichen und die Torte auf der oberen Einschubleiste noch etwa 10 Minuten bei der oben angegebenen Temperatur backen, bis die Baisermasse Farbe angenommen hat.

6 Die Torte aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die „Tränchen“ bilden sich erst, wenn die Torte richtig ausgekühlt ist.



Tranchentorte