

Quark-Sahne Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Magerquark, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, 2 unbehandelte Zitrone, 1 Prise Salz, 2 Becher Sahne schlagen u. zuckern, 1 Päckchen weisse Gelantine, 1 Päckchen Mandel - blättchen, 6 Esslöffel heißes Wasser, 1 Tortenboden 3er.

Die Vorbereitungen:

Quark, Zucker, Vanille Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 1 Prise Salz und 2 Becher Sahne (geschlagen u. gezuckert) verrühren.

Die Gelatine in 6 Esslöffel heißem Wasser auflösen und unter die Masse rühren.

Die Zubereitung:

Die Quarkmasse auf die 3 Lagen Tortenboden verteilen (unten Boden, Quarkmasse drauf, Tortenboden, Quarkmasse, Tortenboden und den Rest von der Quarkmasse drauf).

Die Mandeln mit einem Teelöffel Zucker in der Pfanne braun rösten (abkühlen lassen).

Dann die Mandeln auf die Torte verteilen.

Bis die Gäste kommen die Torte im Kühlschrank stellen.

Viel Erfolg mit unsere Familientorte.

Die ist echt lecker und ganz ohne Backen.