

# Hier und heute



## Zitronen-Quarktorte mit Zitronensauce

Marcel Seeger zaubert eine fruchtige Zitronen-Quarktorte ganz ohne Backofen. Dazu serviert er feine Zitronensauce.

### Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 26 cm Durchmesser

#### Zutaten für den Mürbeteig

- 150 g Butter, weich
- 75 g Zucker
- 30 g gemahlene Mandeln
- 200 g Mehl (Typ 550)
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone

#### Zubereitung

Butter, Zucker, Salz, Vanillemark und Schalenabrieb verkneten. Die gemahlene Mandeln und das Mehl zufügen und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig circa 30 Minuten durchkühlen und dann auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit dem Tortenring den Teigboden ausstechen. Ring mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Den ausgestochenen Boden einlegen, die Teigreste zu einer schmalen Rolle formen, diese in den Ring einlegen und fest als Rand andrücken. Den Boden vielfach mit einer Gabel einstechen und dann im auf 200° C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen circa 25 Minuten goldbraun backen. Den gebackenen Boden abkühlen lassen. Dann mit dem Tortenring auf eine Platte oder ein Tortenblech stellen, die in den Kühlschrank passen.

#### Zutaten für die Zitronenquarkcreme

- 3 Eier (Gr. M)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 450 g Quark (20% Fettgehalt, alternativ Magerquark)
- 100 ml Zitronensaft (entspricht dem Saft von circa 2 Zitronen)
- etwas Abrieb einer der ausgepressten Bio-Zitronen (am besten vor dem Pressen abreiben)
- 100 ml Schlagsahne
- 8 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

#### Zubereitung

Die Eier trennen. Eiweiße mit 20 g Zucker und Salz zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Die Sahne ebenfalls aufschlagen und kurz in den Kühlschrank stellen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker (80 g) cremig aufschlagen, dann den Quark, Zitronensaft und Schalenabrieb unterrühren. Die Sahne unterheben, anschließend den Eischnee unterziehen und zuletzt die aufgelöste Gelatine vorsichtig unterrühren. Die Zitronenquarkcreme auf den gebackenen Mürbeteigboden geben und die Torte mindestens drei Stunden durchkühlen, damit die Creme fest werden kann.

#### Zutaten für die Zitronensauce

# Hier und heute



- 160 ml Zitronensaft (entspricht dem Saft von circa 3 Zitronen)
- etwas Schalenabrieb einer der Bio-Zitronen (am besten vor dem Pressen reiben)
- 200 g Zucker
- 5 g Speisestärke
- 10 g Butter

## **Zubereitung**

In einem Topf Zitronensaft, Abrieb, Zucker und Speisestärke unter Rühren aufkochen, bis die Sauce eindickt. Von der Wärmequelle nehmen, die Butter unterrühren und die Sauce auskühlen lassen. Die Zitronen-Quarktorte aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Form nehmen und mit einer Gabel oder einem Löffel die Sauce in Linien großzügig auf der Tortenoberfläche verteilen.