

## Leichte Käsesahne

### Zutaten

	Biskuit
3	Eier
90g	Zucker
Etw.	Vanille
1 Prise	Salz
120g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
1,5 TL	Weinsteinbackpulver
	Käsesahne
500g	Magerquark
70-100g	Zucker
250ml	Sahne
1 Pck	Sahnesteif
1 kleine	Dose Mandarinen
1 EL	Zitronensaft



### Zubereitung

#### Biskuit

- Die Eier mit Zucker, Vanille und einer Prise Salz **8-10 Minuten** schaumig aufschlagen.
- Den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- Einkorn-Vollkornmehl mit Weinsteinbackpulver mischen und über die Eimasse sieben.
- Vorsichtig unterheben, die Masse in eine Backform füllen und glattstreichen.
- Den Biskuit **15 Minuten** backen; mit der Stäbchenprobe prüfen.
- Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stürzen.

## **Käsesahne**

- Magerquark mit Zucker und Zitronensaft glatt rühren.
- Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
- Die Quarkmasse vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben.
- Ein Drittel der Quarkmasse auf den Biskuitboden streichen.
- Abgetropfte Mandarinen darauf verteilen und die restliche Quarkmasse kuppelförmig darübergeben und glattstreichen.
- Die Torte vor dem Servieren mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.