Käsesahnetorte

Zutaten für eine Torte:



Boden:
4 Eigelb
2 Esslöffel warmes Wasser
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eiweiß
100 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Teelöffel Backpulver

Füllung:
4 Eigelb
200 g Zucker
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Messerspitze Salz
250 g Milch
7 Blatt Gelatine
500 g Speisequark
500 g Sahne

Außerdem:
Puderzucker

Zubereitung:
Das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen,

bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.
Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen. Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen. In den vorgeheizten Backofen (190-200°C) etwa 20-25 Minuten backen.
Auf einen Kuchengitter im Ring auskühlen lassen.
Für die Füllung Eigelb, Zucker und Gewürz in eine Kasserolle geben und die Milch zugießen. Die Zutaten vermischen, am besten mit einem Schneebesen kurz und kräftig verrühren. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren langsam erhitzen. So lange erwärmen, bis die Masse deutlich dicker wird (nicht kochen!). Die mit etwas Wasser eingeweichte (ca. 10 min), und wieder ausgedrückte Gelatine hinzugeben. So lange rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Danach die gesamte Masse durch einen Sieb seihen, und etwas abkühlen lassen.
Den Quark in eine große Schüssel geben, und die Eimasse darüber gießen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Sahne steif schlagen, und vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen. Den Biskuitboden halbieren, und eine Hälfte in einen hohen Tortenring geben. Die Sahnemasse darauf, und den Zweiten Boden darüber legen. Im Kühlschrank über Nacht anziehen lassen.
Am nächsten Tag mit einem Messer die Torte vom Ring lösen, und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp:
Noch fruchtiger schmeckt die Torte, wenn man den unteren Boden mit Aprikosen oder anderen Früchten belegt (siehe Bild).