Zebraherz/Zebrakuchen

Zutaten für eine Torte:



Boden:
5 Eigelb
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
125 ml lauwarmes Wasser
250 ml Öl
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
5 Eiweiß
2 Esslöffel Kakaopulver

Füllung:
250 g Quark
200 ml Sahne
40 g Zucker
4 Blatt Gelatine
1 kleine Dose Mandarinen

Zubereitung:
Für den Boden Eigelb, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Butter-Vanille-Aroma, Wasser und Öl unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und Portionsweise unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Masse in zwei Teile teilen und unter einen Teil den Kakao rühren.
Eine Herzform (Durchmesser ca. 26 cm) mit Backpapier

einschlagen und mit Semmelbrösel bestreuen. Zunächst 2 Esslöffel der hellen Masse in die Mitte geben (nicht verteilen). Auf die helle Masse 2 Esslöffel von der dunklen Masse geben (nicht daneben). Den Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist. Die Masse nicht glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 50-60 Minuten backen.
Den fertig gebackenen Boden auf einen Kuchenrost auskühlen lassen.
Boden waagrecht halbieren und mit der Herzform umstellen. Für die Füllung Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Quark mit dem Zucker verrühren und vorsichtig die Sahne unterheben. Zum Schluss die ausgedrückte und aufgelöste Gelatine unterrühren. Sahne-Quarkfüllung auf den unteren Boden geben. Mandarinen abtropfen lassen und darauf verteilen. Den zweiten Boden darüber legen.
Zebraherz für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Springformring mit einen Messer lösen und entfernen.

Tipp:
Für einen Zebrakuchen (ohne Füllung) einfach eine normale Springform verwenden. Nach dem Backen wird der Kuchen mit einer Glasur aus 150 g Puderzucker, 2 Esslöffel Zitronensaft und 3-4 Esslöffel Wasser überzogen.