

Käsesahne

2 Biskuitböden
2 Eiweiße

bereitlegen.
mit einer Messerspitze Salz zu Schnee schlagen
und in den Kühlschrank stellen. Die Eigelbe
anderweitig verwenden.

400 ml H-Sahne
2 Btl. Gelatine-fix
1 Pck. Vanillinzucker

(*Dr. Oetker*) steifschlagen, **zum Schluss**
unterrühren und in den Kühlschrank stellen.

500 g Magerquark
250 ml Milch
3 Btl. Gelatine-fix

in eine Schüssel geben,
dazu und glattrühren.
(*Dr. Oetker*) einrieseln lassen und gut
verrühren.

150 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
2 EL Zitronensaft

in die Quarkmasse geben und gut verrühren.
Die Sahne und den Eischnee aus dem Kühlschrank
nehmen und mit der Quarkmasse gut vermischen.

Ca. ½ Glas (225 g)
Aprikosenmarmelade

Jetzt um den **1. Tortenboden** einen hohen
Tortenring legen und den Boden mit

dünn bestreichen.

1 kleine Dose Mandarinen

öffnen, die Flüssigkeit abschütten und die
Mandarinstücke auf Küchenkrepp schütten,
damit sie ein bisschen abtrocknen.
Die Mandarinstücke auf dem Marmeladenboden
gleichmäßig verteilen und dann die Quarkmasse
draufgeben und glattstreichen.

Dann den 2. Tortenboden draufsetzen und dick mit
Puderzucker bestreuen.

Die fertige Torte in den Kühlschrank stellen. Nach
4 Stunden Kühlung, kann der Tortenring
abgenommen werden.

Die Torte über Nacht im Kühlschrank lassen, das
bringt das beste Ergebnis.