

## Apfelsinentorte

Boden:      100g Zucker  
              125g Butter  
              1 Pr. Salz  
              abgeriebene Zitronenschale  
              abgeriebene Apfelsinenschale  
              → schaumig rühren

2 Eier einzeln untermischen  
150g Mehl und 1 TL. Backpulver mischen  
im Wechsel mit 2 EL Milch untermischen

Teig in eine gefettete Springform geben.  
Im vorgeheizten Backofen bei 175° Umluft 15 min backen.

Creme:      10 Blatt weiße Gelatine  
              Ca. 5 Apfelsinen  
              500g Magerquark  
              Saft einer Orange und einer Zitrone  
              2 EL Honig  
              50g Zucker  
              600ml Sahne

1. Gelatine einweichen.  
Apfelsinen hälften und filetieren
2. Quark, Orangen- und Zitronensaft, Honig und Zucker verrühren.  
Gelatine ausdrücken, auflösen und unterziehen.  
15 min kühlen
3. Sahne steif schlagen,  $\frac{3}{4}$  unter die Quarkmasse heben, sobald diese zu gelieren beginnt.

Fertigstellung:      Den Boden mit einem Tortenring umschließen und mit etwas Creme bedecken.  
Die Apfelsinenfilets darauf verteilen (ein paar schöne für die Garnierung zurück behalten).  
Mit der restlichen Creme bedecken.  
4 Stunden kalt stellen.

Garnierung: Torte mit übriger Sahne und Apfelsinenfilets verzieren.