

# Leichte Quark-Joghurt Torte

Zutaten für eine Springform von 26 cm Ø:

2 Eiweiß; 1 Prise Meersalz; 2 Eßl. kaltes Wasser; abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone; 50g Honig; 2 Eigelbe; 75g Weizen, fein gemahlen

Für die Creme:

2 Eigelbe; 120g Honig; 500g Speisequark; 150g Joghurt; 2 Eiweiße; 200g Sahne; 5 Teel. Agar- Agar; 1/8l Flüssigkeit (Saft von 1/2 Zitrone und Wasser)

Zum Verzieren und Überziehen:

3 vollreife Nektarinen (oder beliebig andere Früchte); 3 Kiwis; 1/8l heller klarer Fruchtsaft oder Wasser mit Zitronensaft; 1 Teel. Honig; 1/2 Teel. Agar- Agar

Für die Form: etwas Butter und Pergamentpapier

o

Die Springform mit dem gefetteten Pergamentpapier auskleiden. Den Backofen auf 180° vorheizen.

Füllen den Biskuitteig die Eiweiße, das Salz und das Wasser in eine Rüschüse geben und sehr steif schlagen. Die Zitronenschale und den Honig dazugeben und so lange weiterrühren, bis eine dicke Creme entsteht. Die Eigelbe nacheinander hinzufügen und gut unterrühren. Das Weizenvollkornmehl mit einem Rührholf vorsichtig unter die Creme heben.

Den Teig in die Form einfüllen und glattstreichen.

Den Biskuitboden in etwa 20 Minuten hellbraun backen (Mitte). Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Form stehenlassen. Danach den Biskuitboden auf ein Kuchengitter stellen und auskühlen lassen.

Füllen die Creme die Eigelbe und den Honig in eine Schüssel geben und in etwa 10 Minuten zu einer hellen Creme aufschlagen. Den Quark und den Joghurt hinzufügen und gut unterrühren.

Die Eiweiße und die Sahne getrennt steif schlagen.

Das Agar- Agar mit der Flüssigkeit in einen Topf geben und unter ständigem Rühren 1- 2 Minuten aufkochen lassen.

Das etwas abgekühlte Agar- Agar kräftig unter die Quarkmasse rühren. Zuerst die Sahne, danach den Eischnee unterheben.

Den Biskuitboden auf einer Tortenplatte mit einem Tortenring umgeben.

Die Creme auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Die Torte abdecken und in etwa 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Verzieren die Nektarinen häuten, die Kiwis schälen und in etwa 1 cm dicke Spalten schneiden.

Das Obst auf der Tortenoberfläche verteilen.

Füllen den Guž die Flüssigkeit mit dem Honig und dem Agar- Agar verrühren und 1- 2 Minuten aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Guž lauwarm abkühlen lassen.

Den Guž über die Früchte gießen und die Torte nochmals füllen etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren den Kuchenrand mit einem scharfen Messer vom Tortenring lassen und den Ring abnehmen.

Guten Appetit.