Zebra-Torte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Biskuit
3 Eier
100 g Zucker
1 P. Vanille-puddingpulver
60 g Mehl

Belag
1 Dose halbierte Birnen
4 Eigelbe
1/4 l Milch
180 g Zucker
10 Blatt Gelatine
750 g Quark (40%)
400 g Sahne
6-7 EL Trinkschokoladen-pulver

Zubereitungszeit: 25min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C

Zubereitung:

Einen Blitzbiskuit herstellen, Teig in die Lotosblume füllen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° C backen. Birnenhälften gut abtropfen lassen und den ausgekühlten Bisquitboden damit belegen. Milch mit den Eigelben und Zucker in einem Kochtopf gut verrühren und aufkochen lassen. In die noch heiße Masse die einge-weichte Gelatine einrühren, abkühlen lassen und mit dem Quark verrühren. Steif geschlagene Sahne mit dem Softliner unter die Quarkmasse heben und die Masse teilen. In eine Hälfte das Trinkschokoladenpulver einrühren und nun die helle und die dunkle Quarkmasse abwechselnd mit Esslöffeln auf die Mitte des Bodens geben. Ca. 4 Stunden kaltstellen.