

Zutaten:

Biskuit

4 Eier
120 g Zucker
4 EL Orangensaft
150 g Mehl
1/2 Pck Backpulver
50 g Nüsse

Füllung

300 g TK-Heidelbeeren
10 Blatt Gelatine
500 g Magerquark
500 g Vanillejoghurt
100 g Zucker
1 cl Amaretto
etwas flüssige Zitrone
300 ml Schlagsahne

Verzierung

150 ml Schlagsahne
Mandelblättchen



Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Umluft: °C

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß an schlagen, Zucker einrieseln lassen und zu festem Schnee schlagen. Eigelb und Orangensaft unterziehen. Mehl und Backpulver mit dem **Müllermeister** sieben und zusammen mit den Nüssen unterheben.

Die **Galaxy I** auf den mit einer **Dauerbackunterlage** versehenen **Thermo-Star Vario** stellen. Teig einfüllen und mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen. Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Für die Füllung die Heidelbeeren auftauen und pürieren. Gelatine einweichen. Das Heidelbeerpüree mit dem Quark, Joghurt, Zucker, Amaretto und dem Zitronensaft verrühren. Gelatine angleichen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Die Masse auf den abgekühlten Biskuit geben. Kaltstellen.

Für die Deko die Sahne steif schlagen und die Torte beliebig verzieren und mit Mandelblättchen bestreuen.