

## Zutaten:

### Biskuit:

2 Eier  
60 g Zucker  
60 g Mehl

### Belag:

2 Beutel Götterspeise (Zitrone)  
250 g Wasser  
200 g Zucker  
500 g Magerquark  
Saft von 1 unbehandelten Zitrone  
500 g Sahne

### Verzierung:

200 g Kokosraspel  
75 g flüssige Kuvertüre



## Zubereitung:

Aus den Zutaten lt. Anleitung einen Biskuit zubereiten.

**Schnuffel** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen, den Teig einfüllen und mit dem **Liftboy spitz** in der Form glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 12. Min. bei 200° C backen

Für die Creme :

Götterspeise und 250 ml Wasser verrühren und quellen lassen. Zucker zugeben, vorsichtig erhitzen.

Nicht kochen lassen!

Flüssige Götterspeise in den **Schlagkessel** umfüllen und abkühlen lassen.

Quark und Zitronensaft verrühren und unter die Götterspeise rühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben.

Creme auf dem ausgekühlten Biskuit verteilen, glatt streichen und die Torte kalt stellen.

Torte aus der Form lösen mit Kokosraspeln bestreuen.

Kuvertüre schmelzen, in ein Spritztütchen füllen und die Oberfläche ausgarnieren.

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 12min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C