

Zutaten:

Biskuit:

2 Eier
60 g Zucker
60 g Mehl

Belag:

2 Beutel Götterspeise
(Zitrone)
250 g Wasser
200 g Zucker
500 g Magerquark
3 EL Zitronensaft
500 g Sahne

Verzierung:

200 g Kokosraspel
75 g flüssige Kuvertüre

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 12min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

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

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

Für die Creme Götterspeise und 250 ml Wasser verrühren und quellen lassen. Zucker zugeben und erhitzen. Nicht kochen lassen!

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

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

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

Torte mit Kokosraspeln bestreuen und aus der Form lösen.

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