

Zutaten:

Mürbeteig:

360 g Mehl
280 g kalte Butter
120 g Zucker
1 Eigelb

Biskuitteig:

3 Eier
90 g Zucker
2 EL Wasser
1 P. Vanillepuddingpulver
70 g Mehl
1-2 EL Kakao

Käsesahne:

12 Blatt Gelatine
1000 g Magerquark
240 g Zucker
80 g Milch
einige Spritzer Zitronensaft
800 g Schlagsahne



Zubereitung:

Mürbeteig:

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten, 1/2 Std. kaltstellen. Teig zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** mit dem **Wellholz** ausrollen, auf den **Thermo-Star** setzen und **Maxi-Schnitte** anpassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca 15 Min. backen.

Biskuitteig:

Eier, Zucker und Wasser schaumig schlagen. Puddingpulver mit Mehl mischen und über die Eimasse sieben und unterheben. Ca. 100 g des hellen Biskuitteiges in den **Spritzbeutel mit Lochtülle 12** einfüllen. Kakao unter den übrigen Teig mischen. Schokobiskuit in eine vorbereiteten **Garprofi I** füllen, glattstreichen, hellen Biskuitteig in Streifen darauf spritzen und mit dem **Hermelin S** Linien ziehen.

Im vorgeheizten Ofen bei 210° C ca. 7 Min. backen.

Käsesahne:

Gelatine einweichen und nach Anweisung auflösen. Quark mit Zucker, Milch und Zitronensaft im **Schlagkessel** verrühren. Sahne steif schlagen, Gelatine an die Quarkmasse angleichen und die geschlagene Sahne unterheben. Käsesahne mit dem **Liftboy breit** auf den Mürbeteig streichen, die Biskuitplatte darauflegen und vorsichtig fest drücken. 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 22min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze:

200-210°C

Umluft: 200-210°C