

Zutaten:

Knetteig:

150 g Mehl
1 TL Backpulver
85 g Butter
1 TL Salz
1 Pr. Zucker
1 Eigelb
2 EL Sahne, flüssig

Biskuit:

6 Eier
1/2 TL Salz
100 g Mehl
40 g Speisestärke
Pfeffer, Muskat
1 EL Ketchup
50 g Tomatenmark
Paprikapulver

Füllung:

500 g Magerquark
150 g Sahne
125 g Kräuter-Crème fraîche
125 g gekochter Schinken
Kräutersalz, Pfeffer
2 EL Sofort-Gelatine

Verzierung:

Schnittlauch, Radischen,
Cocktailtomaten



Zubereitungszeit: 50min

Backzeit: 19min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Aus den Zutaten den Knetteig herstellen. Zwischen 2 **Dauerbackunterlagen** ausrollen und mit dem **Torten-Profi** (24 cm) ausstechen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Min abbacken bei 200° auskühlen lassen.

Für den Biskuit Eier trennen, Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen, Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen. Mehl, Speisestärke und Gewürze darüber sieben und unterziehen. Ketchup, Tomatenmark und Paprika verrühren und unter den Teig heben. Biskuit in der **Maxi-Schritte** glatt streichen und im vorgeheizten **Backofen ca. 7 min. backen bei 200°**.

Für die Füllung:

Schinken und Schnittlauch klein schneiden in den **Schlagkessel** geben und mit Quark, Sahne, Sofort-gelatine und Creme-Fraiche verrühren und abschmecken.

2/3 der Masse auf dem ausgekühlten Biskuit glatt streichen und in 4 cm breite Streifen schneiden.

1 EL Creme auf dem Knetteigboden verteilen.

1 Biskuitstreifen aufrollen und in die Mitte des Bodens stellen. Die restlichen Streifen jeweils ansetzen und den **Torten-Profi** um die Torte stellen.

Nach dem Kühlen den Rand mit restlicher Creme bestreichen und nach Belieben verzieren.