

Kuchen Backen Rezepte

Leichter Biskuitkuchen

Gattung: Kuchen, Gebäck, Torte, Advent, Weihnachten

4	Eiweiss	1	Essl. Zucker
4	Essl. Wasser	1	Zitrone
150 g	Zucker		-abgeriebene Schale
1	Spur Salz	2,50	Essl. Speisestärke
4	Eigelb	125 g	Magerquark
150 g	Mehl	125 g	Butter
50	Speisestärke	100 g	Butter
1,50	Teel. Backpulver	100 g	Puderzucker
2,50	Essl. Kakao	1	Pack. Preiselbeeren
1	Essl. Flüssige Butter		Schokoladenraspel
1/4	Liter Milch		

Für den Biskuit Eiweiss und Wasser ganz steif schlagen, unter ständigem Weiterrühren Zucker und Salz einrieseln lassen. Das verquirlte Eigelb unterrühren. Das Mehl, Speisestärke, Backpulver und den Kakao vermischen und vorsichtig unterheben. Die Butter zum Schluss unter den Teig rühren. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen. Ganz glatt streichen und bei 180 Grad 35 - 40 Min. backen.

Für die Creme Milch, Zucker, Zitronenschale und Speisestärke in einem Topf verrühren. Erhitzen und unter Rühren einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Den Quark unterrühren, Butter und Puderzucker schaumig rühren, löffelweise die Milch-Quarkmasse darunter mischen. Kurz kalt stellen. Den Biskuitboden nach dem Abkühlen einmal durchschneiden. Mit 2/3 der Creme füllen. Die Preiselbeeren darüber geben. Wieder zusammensetzen. Die Torte mit der übrigen Creme überziehen und mit Schokoladenraspel verzieren.