



GLUTENFREIE KÄSE-(QUARK) - BLITZ-TORTE

ZUBEREITUNG:

Butter und Zucker schaumig rühren. Eigelb, Quark, Saft und Schale der Zitrone sowie Puddingpulver dazugeben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. In eine Springform füllen. Eigelb mit Dosenmilch verrühren und mit dem Pinsel die Quarkmasse bestreichen. Bei 140°C (Ober- Unterhitze) 75-80 Min. backen.

VARIANTEN:

Ihr könnt auch noch einige eure Lieblings-Beeren mit im Teig verarbeitet oder später auf die Torte dekorieren.

Für die Verarbeitung im Teig sehr saftige Beeren mit dünner Schale (z.B. Himbeeren) einfach kurz in ein wenig glutenfreiem Mehl wenden, so verlieren sie nicht so viel Saft an den Teig und bleiben lecker aromatisch.

ZUTATEN:

- 250 g Butter
- 300 g Zucker
- 6 Eigelb
- 1 kg Quark
- 1 Bio-Zitrone
(Saft und abgeriebene Schale)
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 80 g Rosinen
- 6 Eiweiß

zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
Dosenmilch
oder Sahne