

Fruchtige Trullotorte

<u>Biskuit:</u>	4	Eier
	4 EL	heißes Wasser
	175g	Zucker
	1 Pck.	Vanillezucker
	200g	Mehl
	2 TL	Backpulver
<u>Füllung:</u>	500g	Quark
	150g	Naturjoghurt
	200g	Zucker
	1	Bio-Zitrone (Saft und Abrieb))
	12 Blatt	Gelatine
	600 g	geschlagene Sahne

Verzierung: Obst, Marzipan, Sahne, Puderzucker



1. Zubereitung Biskuit:

- Springform (28 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eier, Zucker, Vanillezucker und heißes Wasser dickcremig aufschlagen
- Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise auf halber Stufe unterrühren
- Teig in gefettete Springform füllen und gleich für 20 min. in den Ofen schieben
- nach dem Backen aus der Form lösen und erkalten lassen
- Biskuitboden halbieren und die untere Hälfte in einen Tortenring einsetzen
- beliebiges Obst am Rand und auf dem Biskuitboden verteilen

2. Zubereitung Füllung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Quark, Joghurt und Zucker gut verrühren
- Zitronenschale abreiben und Saft auspressen, dann alles unter die Quarkmasse rühren
- Gelatine gut ausdrücken und kurz erhitzen; dann langsam mit der Quarkmasse verrühren
- geschlagene Sahne vorsichtig unterheben
- nun Creme auf dem mit Obst garnierten Biskuitboden verteilen
- zweite Hälfte des Biskuitbodens daraufsetzen und mit etwas Marmelade bestreichen
- Torte für ca. 4 Std. in den Kühlschrank stellen

3. Garnitur:

- Torte aus dem Ring lösen
- Marzipan rund ausrollen und auf die Torte legen
- Zum Schluss noch mit Obst, Sahne und Puderzucker verzieren



Guten Appetit ...

... und kommen Sie zu uns aufs Land

www.landservice-rlp.de