



Goldtröpfchen-Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std. **Kochzeit:** 1 Std., 10 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Mehl
1 TL, gehäuft Backpulver
75 g Zucker
75 g Butter, kalt
1 m.-großes Ei(er)
1 Prise(n) Salz
3 m.-große Eigelb
150 g Zucker
750 g Magerquark, 20 % Fett
1 ½ Pck. Vanillepuddingpulver
1 Pck. Vanillezucker
½ Zitrone(n), Saft davon
150 ml Sonnenblumenöl
½ Liter Milch
3 m.-große Eiweiß
100 g Zucker

weitere ca. 20 Minuten backen. Mit der Gabel viele Male einstechen, damit die Goldtröpfchen beim Abkühlen herauskommen.

ZUBEREITUNG

Für den Teig das Mehl mit 75 g Zucker, Butter in Flöckchen, 1 Ei, Backpulver und Salz verkneten. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

2/3 Teig als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) drücken. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und am Formrand ca. 4 cm hoch andrücken.

Für die Füllung den Quark mit 150 g Zucker, Puddingpulver, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und Öl verrühren. Unter Rühren Milch in kleinen Mengen zugeben, bis eine dünnflüssige Masse entsteht. Masse auf den Teig in die Form streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 - 50 Minuten backen.

Für den Baiserbelag Eiweiß steif schlagen, 100 g Zucker dabei einrieseln lassen. Baisermasse auf den noch heißen Kuchen streichen und bei nun 175 °C