



Mandarinen - Vanille - Käsetorte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 25 Min.

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

ZUTATEN

250 g Keks(e), zerkrümelt
125 g Butter, wer mag Halbfett
5 Eigelb
125 g Zucker
750 g Quark (Magerquark)
500 g Mascarpone
2 Pck. Puddingpulver, Vanille
2 EL Likör (Vanillelikör)
1 TL Vanilleschote(n), gemahlene
5 Eiweiß
1 Prise(n) Salz
50 g Zucker
1 Dose Mandarine(n)

NÄHRWERT

Calories: 325 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Für den Boden die Kekskrümel mit der zerlassenen Butter vermengen und auf den Boden einer Springform drücken. Ersatzweise kann man Mürbteig verwenden.

Eigelb mit dem Zucker dick-cremig aufschlagen, nach und nach Quark und Mascarpone unterrühren. Dann das Puddingpulver einsieben und zusammen mit der Vanille und dem Likör unterrühren.

Eiweiße mit Salz steif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und anschließend den steifen Schnee vorsichtig unter die Käsemasse heben. Etwa 4 El der Käsemasse auf den Teig streichen und die Mandarinen darauf verteilen.

Dann die übrige Masse darauf streichen.

Bei 180°C etwa 35-40 min backen.

Dann herausholen und waagrecht rundherum von der Seite ca. 2 cm tief einschneiden, damit der Kuchen hinterher gleichmäßig wieder zusammenfallen kann.

Nach 10 min wieder in den Ofen schieben und ca. 20-25 min fertig backen.