

Gold Tröpfchen Torte

Zutaten: 200 g Mehl
750 g Quark (Magerstufe)
75 g Zucker
150 g Zucker
100 g Zucker
75 g Butter
4 Eier
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Kochpuddingpulver mit
½ Päckchen Vanillegeschmack
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zitronensaft
150 ml Öl
0,5 Liter Milch

Mehl, 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 Form Rand ca. 4 cm hoch andrücken. 3 Eier trennen, Quark, 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 (E-Herd 200°) 45 – 50 Minuten backen. Eiweiß steif schlagen. 100 g Zucker dabei einrieseln lassen. Baiser auf den noch heißen Kuchen streichen. Bei 175° weitere ca. 20 Minuten backen. Mit der Gabel viele Male einstechen, damit die Gold Tröpfchen beim Abkühlen herauskommen.