

Mozart-Quarkkuchen

Zutaten für 20cm Springform

Mürbeteig

50	g	Amarettini	Fein zerstossen.
120	g	Mehl	
20	g	Kakopulver	
40	g	Zucker	
1		Ei	
65	g	Butter, zimmerwarm	

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig zusammenfügen. Springform mit Backpapier auslegen und gut einfetten. Mit der Hälfte des Teigs den Boden belegen und mit dem restlichen Teig den Rand formen. Dieser sollte bis fast zum oberen Rand der Form reichen. Eine Stunde kaltstellen.

Marzipan-Quarkmasse

100	g	Marzipan	
2		Eier	Marzipan mit den Eiern im Mixer pürieren bis keine Stücke mehr sichtbar sind.

200	g	Frischkäse	
125	g	Quark	
70	g	Zucker	
1	EL	Maizena	

5-10 Tropfen Bittermandelaroma Käse bis Aroma glattrühren und dann die Marzipanmasse dazu rühren. Marzipan-Quarkmasse bis zur halben Höhe auf den gekühlten Mürbeteig geben. Im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens bei 175°C 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Nougatcreme

200	g	Nougat, schnittfest	Würfeln
50	g	Zartbitterschokolade	Würfeln
1	dl	Rahm	Aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen und Nougat- und Schokoladen-Würfel in den heißen Rahm geben. Umrühren bis sich alles schön vermischt hat, auskühlen lassen.
200	g	Mascarpone	Glattrühren, Nougatmasse dazu geben und gut verrühren.
1	dl	Rahm	Steif schlagen und unter die Nougatmasse heben. Nougatcreme auf die Quarkmasse geben, so dass oben noch ein Rand von 5mm frei bleibt. 3 Stunden kühlstellen.

Ganache

85	g	Zartbitterschokolade	Würfeln
10	g	Butter	
1	dl	Rahm	Aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen und Butter und Schokolade in den heißen Rahm geben. Umrühren bis sich alles schön vermischt hat, dann die Ganache auf dem Quarkkuchen verteilen. Eine Stunde kaltstellen, dann Kuchen aus der Form nehmen.
1	EL	Pistazien, gehackt	Kuchen vor dem Servieren 15 Minuten aus dem Kühlschrank nehmen und mit gehackten Pistazien dekorieren.

