

Quarkschnitten à l'Orange

Zutaten für 32 cm Cakeform

Boden

175	g	Butterbiskuit (Sables, Petit Beurre, Shortbread, etc.)	Fein cuttern.
120	g	Milkschokolade	Hacken.
50	g	Butter	Butter und Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Biskuit unter die Schokoladenmasse arbeiten.

Cakeform rundum mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse auf dem Boden verteilen und satt andrücken, kühl stellen.

Quarkmasse

500	g	Halbfettquark ¹	
100	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	
1	TL	Zimtpulver	
1		Orange ²	Schale abreiben und mit den restlichen Zutaten gut mischen.
5	Blatt	Gelatine, eingeweicht	Mit etwas Einweichwasser erwärmen, auflösen und unter ständigem Rühren unter die Quarkmasse ziehen. Kühl stellen bis die Masse leicht anzieht.
2.5	dl	Rahm ³	Steif schlagen, unter die Quarkmasse heben.

Fertigstellen

			Quarkmasse in die Cakeform geben, glatt streichen und 4-5 Stunden kalt stellen.
1		Orange	Zesten abziehen und beiseite stellen.
1		Orange	Saft von 3 Orangen auspressen (3 dl).
100	g	Gelierzucker	Orangensaft mit Gelierzucker 5 Minuten köcheln, abkühlen lassen. Beiseite gestellte Zesten zur Sauce geben.

Servieren

Cake samt Papier aus der Form heben, in Schnitten schneiden und mit Orangensauce servieren.



CBB, Feb./2015

¹ Rahmquark macht's gehaltvoller!

² Wenn erhältlich, Blutorange verwenden, gibt der Sauce eine wunderbare Farbe.

³ Doppelrahm ist auch ok ☺