Tortenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Bunter Kuchen a la Pückler

Zutaten:

170 g Mehl

110 g Speisestärke

260 g Zucker

90 g Butter

1 kg Magerquark

150 g Vanillejoghurt

5 Eier

100 g Zartbitterkuvertüre

100 ml Milch

120 g rote Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren etc.)

Mark einer Vanilleschote

1 EL Zitronensaft

1 Prise Salz

2 TL Puderzucker

Zubereitung:

- Bei TK Beeren, diese auftauen.
- Für den Boden ein Ei trennen.
- Mehl, Eiweiß, Salz, Butter und 50 g Zucker zu einem Teig verkneten.
- Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kühlen.
- Restliche Eier trennen.
- Quark, 185 g Zucker, Zitronensaft, Stärke und Eigelb verrühren.
- Beeren mit dem Puderzucker p\u00fcrieren.
- Kuvertüre in der Milch schmelzen lassen.
- Eiweiß mit Salz und Restzucker steif schlagen.
- Quarkmasse in drei Teile aufteilen.
- Ein Drittel mit der Kuvertüremilch verrühren.
- Joghurt, Vanillemark mit dem zweiten Drittel vermengen.
- Beerenpüree in das restliche Quarkdrittel rühren.
- In jede Quarkmasse ein Drittel vom Eischnee unterheben.
- Den Teig in eine gefettete Springform geben.
- Nacheinander roten, braunen und weißen Quark auf den Teig streichen.
- Bei 175° C etwa 60 Minuten backen.
- Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker überstreuen.

