

# Quark-VERPOORTEN-Torte aus dem Kühlschrank

## Zutaten

(für ca. 12 Stück)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Vanilleschote

250 g Magerquark

Saft von 1/2 Zitrone

6 Blatt Gelatine

500 g Sahne

2 Eiweiß

100 g Zucker

1 Torten-Biskuitboden



## Zubereitung

Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Quark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zitronensaft zu einer glatten Masse verrühren. Die Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen und dann ausdrücken. Jeweils getrennt voneinander die Sahne und das Eiweiß mit je 50 Gramm Zucker steif schlagen. Ca. 2 Esslöffel der Quark-VERPOORTEN-Masse in einem Töpfchen erwärmen, die Gelatine darin auflösen und dann mit der restlichen Masse glatt verrühren; dann die Sahne und das Eiweiß nacheinander unterheben. Den Biskuitboden in eine Springform legen und die Masse einfüllen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kalt stellen. Herausnehmen, die Springform entfernen und - wer möchte - mit Sahnerosetten und Schokostreuseln garnieren.

[Link zum Rezept: Quark-VERPOORTEN-Torte aus dem Kühlschrank](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (8/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)