

Doppelter Käsekuchen

Zutaten für den Käseboden:

1 Stk	Zitrone
1 kg	Speisequark
250 g	Zucker
5	Eier
2 Päckchen	Sahnepuddingpulver

Zutaten für die Käsesahne:

750 g	Speisequark
7 Blatt	Gelatine
1 Stk	Bio Zitrone
70 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
400 ml	Sahne

Für die Fruchtschicht:

700 – 800 g Erdbeeren oder Heidelbeeren usw.

Eine Zitrone auspressen. 1 kg Quark, 250 g Zucker und 4 EL Zitronensaft verrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Dann das Puddingpulver hinzufügen. Die Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Springform füllen und backen. **Backzeit ca 1 Stunde bei 150 Grad im Heißluftofen.**

Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Quark, Zucker, Zitronenschale, -saft und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken, in einem Topf auf dem Herd auflösen und mit 2 EL Quarkcreme verrühren. Zum restlichen Quark geben und gut durchrühren bis eine einheitliche Masse entsteht.

Die Sahne steif schlagen. Sobald die Quarkcreme anfängt zu gelieren die Sahne unterheben. Den erkalteten Kuchenboden mit einem Tortenring umstellen. 1/3 der Creme darauf streichen.

Das Obst in kleine Stücke schneiden und darauf verteilen. Das Obst mit der restlichen Creme bedecken. Torte über Nacht kalt stellen, anschließend schön verzieren.