



QUARK-NOUGAT-KUCHEN

1 h Mittel

Kühlen mind. 4 h 30 min, Backzeit ca. 20 min

ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM; CA. 26 CM DURCHMESSER BZW. FÜR CA. 12 STÜCKE)

Für die Creme:

10 Blatt weiße Gelatine
150 g laktosefreie Vollmilchschokolade oder
Zartbitterschokolade
200 g MinusL Nuss-Nugat Creme
800 g MinusL Speisequarkzubereitung Magerstufe
80 g Zucker
50 g Kakaopulver
200 g MinusL frische Schlagsahne

Für die Garnitur:

100 g Haselnusskrokant

Für den Teig:

200 g Mehl
60 g Zucker
120 g weiche MinusL Butter
1 Eigelb
MinusL Butter, für die Form
getrocknete Hülsenfrüchte, zum Blindbacken

ZUBEREITUNG

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, den Zucker, die weiche Butter in Stücken und das Eigelb zugeben und mit den Knethaken des Rührgeräts verkneten. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, nach Bedarf noch ca. 1 EL kaltes Wasser zufügen. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform ausbuttern. Den Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in Größe der Form ausrollen und die vorbereitete Springform damit auslegen. Den Teig mit Backpapier und Hülsenfrüchten beschweren und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten "blind" backen.

Herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, den Rand der Springform lösen und den Boden auskühlen lassen.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen sowie die Schokolade raspeln. Die Nuss-Nugat Creme in einem Wasserbad erhitzen. Den Quark mit dem Zucker, dem Kakao und der flüssigen Schoko-Nuss-Creme verrühren.

Die Gelatine gut ausdrücken und in einem kleinen Topf bei geringer Hitze zum Schmelzen bringen. Dann vom Herd ziehen 5 EL der Schoko-Quark-Creme unterrühren und schließlich unter die übrige Creme ziehen.

Die Sahne steif schlagen und mit etwa 1/3 der Schokoraseln vorsichtig unterheben.

Einen Tortenring (oder den Springformrand) um den Mürbteigboden stellen und die Creme auf den Boden verstreichen. Mindestens 4 Stunden, oder am besten über Nacht, abgedeckt kühl stellen und fest werden lassen.

Die fertige Torte aus dem Kühlschrank nehmen, mit den übrigen Schokoladenraseln bestreuen und den Tortenring entfernen.

Rundherum an den Rand den Haselnusskrokant drücken und die Torte in Stücke geschnitten servieren.