



Rezept

## Schaumkuss-Torte

**Zutaten für 10 Stücke:**

- 4 Eier
- 125 g Zucker
- 2 Päck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 20 g Kakaopulver
- je 50 g Mehl und Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 600 ml Schlagsahne
- 9 Schaumküsse
- 250 g Magerquark
- 1 EL Zitronensaft
- Minischaumküsse und Schokoraspel zum Verzieren

**Außerdem:**

- Backpapier
- Springform (Ø 26)

**Zubereitung:**

Eier trennen. Eiweiß mit 4 EL kaltem Wasser sehr steif schlagen. Zucker, 1 Päck. Vanillezucker und Salz dabei einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Kakao, Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben, unterheben. Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) ca. 15 Min. backen. Per Messer vom Formrand lösen, auskühlen lassen.

Boden einmal waagrecht durchschneiden. Sahne mit restlichem Vanillezucker steif schlagen. Schaumküsse von der Waffel trennen. Hälfte der Sahne mit Quark, Schaumkussmasse und Zitronensaft vermengen. Hälfte der Quarkmasse auf den unteren Boden streichen. Oberen Boden aufsetzen und mit restlicher Quarkmasse bestreichen. Komplette Torte mit restlicher Sahne bestreichen. Torte mit Schokoraspeln und Minischaumküssen verzieren. Torte mind. 1 Std., besser über Nacht, kühl stellen.