

Crème-Fraîche-Torte

Kategorie: Kuchen

Zubereitungszeit: 90 min

Portionen: beliebig

Zutaten für den Teig:

- 75 g Margarine oder Butter
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 200 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 Ei
-

Zutaten für die Füllung:

- 300 g Quark
- 1 Dose halbierte Birnen
- 1 Päckchen Tortenguss klar
- 1 Becher (200g) Crème Fraîche
- 3/8 l Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Zitronenzucker
- 1 ausgepr. Zitrone
- 100 g Zucker
- 1 Eigelb und ein Eiweiß

Beschreibung:

1. Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen und in eine am Boden gefettete Springform geben. Dabei auch den Rand hoch drücken.
2. Die Milch mit dem Puddingpulver kochen und mit dem Quark, dem Crème Fraîche sowie mit dem Zucker und dem Eigelb verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
3. Die gut abgetropften Birnenhälften auf den Teig legen und darauf die Quarkfüllung geben.
4. Den Kuchen bei ca. 175° 60 – 75 Minuten backen lassen.
5. Anschließend den heißen Kuchen mit dem fertigen Tortenguss begießen.

Tipp:

Den Kuchen einen Tag vorher backen, da er dann besonders gut durchgezogen ist!

Notizen:

