

Amaretto - Quark - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Käse, Gefüllt

Zutaten für: 4 Personen

5		Eiklar
5		Eidotter
250	Gramm	Zucker
300	Gramm	Mehl
1/8	Ltr.	Öl
1/8	Ltr.	Milch
1	Pack.	Vanillezucker Zitronensaft
1	Pack.	Backpulver
3	Essl.	Kakao Butter und Mehl für die Form

CREME

500	Gramm	Quark
150	Gramm	Creme fraiche
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1/4	Ltr.	Sahne
4	Pack.	Sahnesteif
6-8	Essl.	Amaretto Kakaopulver und Schokospäne zum Garnieren

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten Zubereitung: Dotter, Zucker, Vanillezucker, Öl, Milch und Zitronensaft schaumig rühren. Die Eiklar steif schlagen. Mehl, Backpulver, Kakao und Eischnee abwechselnd unter die Teigmasse heben. Teig auf ein befettetes und bemehltes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten backen. Kuchen erkalten lassen. Für die Creme den Quark, Creme fraiche, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Amaretto und 2 Päckchen Sahnesteif einrühren. Die Sahne steif schlagen, 2 Päckchen Sahnesteif einrühren und die Sahne unter die Quarkmasse heben. Die Creme auf den erkalteten Kuchen streichen und für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen.

Den Amaretto-Quark-Kuchen mit Kakaopulver und Schokospänen bestreuen und servieren.