

Sommerlicher Käsekuchen

Für den Mürbeteig:

300 g Weizenmehl

200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

1 Pr. Salz

Für den Belag:

750 g Magerquark

150 g Zucker

4 Eigelb

abgeriebene Zitronenschale einer halben Bio-Zitrone

200 g steifgeschlagene Sahne

4 Eiweiß steifgeschlagen

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Backofen auf 175 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Mürbeteig die Zutaten in der Küchenmaschine miteinander verkneten. In eine Springform 26 cm Ø einfüllen und einen Rand hochdrücken. Den restlichen Teig auf dem Springformboden festrollen.

Für den Belag den Quark mit Zucker, Eigelb und Vanillepuddingpulver, sowie der Zitronenschale verrühren. Das steifgeschlagene Eiweiß und die Sahne unterheben. Die Masse auf dem Mürbeteig verteilen und glattstreichen. Im Backofen ca. 60 Minuten hell backen. Anschließend vorsichtig vom Rand lösen und in der Form auskühlen lassen.

Für den Belag das Tortengusspulver mit Zucker und Johannisbeersaft anrühren und kurz aufkochen. Die gewaschenen Beeren auf dem Käsekuchen verteilen und mit dem Tortenguss überziehen.

Für das Topping:

300 g gemischte frische
Beeren

1 Pä. Tortenguss

Backtemperatur: 175°C

Backzeit: 60 Minuten

