Passcha-Torte

Biskuit:

2		Eier	trennen!
2-3	EL	warmes Wasser	
100	g	Zucker	
1	P	Vanillin-Zucker	
75	g	Mehl	
50	g	Speisestärke	
1	gestr. TL	Backpulver	

Eigelb u. Wasser schaumig rühren, 2/3 des Zuckers und den Vanillin-Zucker zugeben. Aufschlagen, bis eine fest-cremige, weißliche Masse entsteht.
Eiweiß mit dem restl. Zucker sehr steifschlagen, auf die Eigelbmasse geben, Mehl, Backpulver u. Speisestärke darauf sieben und alles unterziehen.

In eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 175-195° ca. 20-30 Minuten backen.

Belag:

500	g	Magerquark
1	P	Vanillinzucker
40	g	Zucker
1	EL	geriebene Zitronenschale oder 4 Tropfen Backöl Zitrone
6	BL	weiße Gelatine
125	g	Schlagsahne
250	g	Erdbeeren, Mandarinen*, Ananas* oder ähnliche Früchte

Quark mit Zucker, Vanillezucker u. Zitrone auf höchster Stufe einige Minuten aufschlagen. Gelatine ca. 10 Minuten quellen lassen, auflösen.
2-3 EL der Quarkmasse in die Gelatine geben und glattrühren. Quark-Gelatine zur restl. Masse geben und gut durchrühren.

Sobald die Masse zu gelieren beginnt, steif geschlagene Sahne und Obst unterziehen, auf den Biskuitboden (Tortenring!!!!) geben und ca. 6 Std. kaltstellen.

Mit gehackten Pistazien, Schokostreuseln oder Krokant garnieren.

*(Mandarinen und Ananas nur aus der Dose!!! NICHT frisch!!!)

Anmerkung: Passcha ist eigentlich eine russische Osterspeise. Lässt man den Boden weg, ist sie auch sehr gut als Dessert!