

Der Kochklub für Jugendliche



Jaffa - Torte

Für den Teig:

3 Eigelb
3 EL Wasser, lauwarmes
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillinzucker
3 Eiweiß
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver

Für den Belag:

500 g Magerquark oder Sahnequark
125 g Zucker
9 Blatt Gelatine
1 Zitrone(n), davon der Saft
3 Becher Sahne
1 TL Kakaopulver
1 Pck. Sahnesteif
1 Pkt. Kekse, Jaffa

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Biskuitteig wie folgt herstellen: Eigelb, lauwarmes Wasser, Puderzucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen und über die Eimasse sieben, vorsichtig unterheben und zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterziehen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 175° 20 Min. backen. Auskühlen lassen. Tortenring drumherum legen.

Für den Belag Quark mit Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Die Gelatine einweichen, auflösen, 1 Essl. von der Quarkmasse zu der aufgelösten Gelatine geben, verrühren und dann diese Masse in die ganze Quarkmasse einrühren, so gibt es keine Klümpchen!

2 Becher Sahne steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Masse auf den Boden streichen und mit Jaffa-Plätzchen belegen. Restliche Masse darüber geben und eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

1 Becher Sahne mit dem Kakao und dem Sahnesteif aufschlagen und auf dem Kuchen verteilen, mit restlichen Jaffa-Plätzchen garnieren

Jugendzentrum
TEMPEL
der evangelischen
Friedenskirchengemeinde

