

DR. OETKER

SOMMER TORTEN

von A-Z



Von Amarena-Mandarinen-Torte
bis Zitronen-Knusper-Torte

Abkürzungen

EL = Esslöffel
TL = Teelöffel
Msp. = Messerspitze
Pck. = Packung/Päckchen
g = Gramm
kg = Kilogramm
ml = Milliliter
l = Liter
evtl. = eventuell
Fl. = Fläschchen
geh. = gehäuft
gestr. = gestrichen
TK = Tiefkühlprodukt
°C = Grad Celsius
Ø = Durchmesser

Kalorien-/Nährwertangaben

E = Eiweiß
F = Fett
Kh = Kohlenhydrate
kcal = Kilokalorie
kJ = Kilojoule

Bei den Nährwertangaben in den Rezepten handelt es sich um auf- bzw. abgerundete ganze Werte.

Aufgrund von ständigen Rohstoffschwankungen und/oder Rezepturveränderungen bei Lebensmitteln, kann es zu Abweichungen kommen. Die Nährwertangaben dienen daher lediglich Ihrer Orientierung und eignen sich nur bedingt für die Berechnung eines Diätplans, zum Beispiel bei Krankheiten wie Diabetes.

Bei krankheitsbedingten Diäten richten Sie sich daher bitte nach den Anweisungen Ihres Diätassistenten bzw. Ihres Arztes.

Hinweise zu den Rezepten

Lesen Sie vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einmal vollständig durch. So werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge verständlicher.

Zutatenliste

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt.

Arbeitsschritte

Die Arbeitsschritte sind einzeln hervorgehoben, in der Reihenfolge, in der sie von uns ausprobiert wurden.

Backofeneinstellung

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und -zeiten sind Werte, die je nach individueller Hitzeleistung Ihres Backofens über- oder unterschritten werden können. Die Temperaturangaben beziehen sich auf Elektrobacköfen. Beachten Sie bitte bei der Einstellung des Backofens die

Gebrauchsanweisung des Herstellers. Die Temperatur-Einstellmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller sehr stark, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können. Machen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit eine Garprobe.

Einschubhöhe

Hohe und halbhohe Formen werden im Allgemeinen auf dem Rost auf die untere Einschubleiste geschoben, flache Formen auf die mittlere Einschubleiste. Blechkuchen, Kleingebäck und Eiweißgebäck gelingen am besten in der Mitte des Backofens. Abweichungen sind möglich und von der Ausführung Ihres Backofens abhängig. Beachten Sie daher auch die Angaben Ihres Herstellers.

Zubereitungs- und Backzeiten

Die Zubereitungszeit ist ein Anhaltswert für die Zeit der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung. Sie variiert je nach Geschick und Übung. Die Backzeiten sind, in der Regel, gesondert ausgewiesen.

Bei einigen Rezepten setzt sich die Gesamtbackzeit aus mehreren Teilbackzeiten zusammen. Längere Wartezeiten, z. B. Kühl- und Auftauzeiten, sind nicht miteinbezogen und, in der Regel, extra ausgewiesen.

Nur frische Eier verwenden

Bei der Zubereitung von Torten oder Tortenfüllungen mit frischen Eiern, die später nicht gebacken werden, nur Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Legedatum beachten!). Ei bzw. Eier in eine Rühr- oder Edelstahlschüssel

geben und im heißen Wasserbad mit Handrührgerät mit Rührbesen bei mittlerer Hitze aufschlagen, bis eine Temperatur von etwa 70 °C entstanden ist. Die Torten im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.

Vorwort

Aromatische Erdbeeren, saftige Pfirsiche oder fruchtig-frische Zitronen. In Verbindung mit feinen Joghurt-, luftigen Quark-, leichten Kefircremes und etwas Sahne werden daraus wahre Sommertorten-Träume – ideal für eine Kaffeetafel unter freiem Himmel.

Ob klassische Obsttorte, üppig belegt mit zuckersüßen Früchten der Saison, zarte Baisertorte mit Himbeeren oder lieber die schokoladig-fruchtige Pur-Choc-Torte: Unsere farbenfrohen, aromatischen Sommertorten sind nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein Hochgenuss, dem keiner widerstehen kann.

Hier ist für jeden etwas dabei: Coole Köstlichkeiten aus dem Kühlschrank, Tortenspaß für Kinder oder Kreationen mit Schuss, eiskalte Torten für heiße Sonnenscheintage, Minitorten für Singles, Paare und kleine Familien, schnelle Zaubereien oder edle Prachtstücke.

Wählen Sie aus rund 170 Rezepten aus, mit welchen kreativen Sommertorten Sie sich, Ihren Freunden und Ihrer Familie die Sommerzeit versüßen möchten.

Alle Rezepte sind einfach und gut nachvollziehbar beschrieben, ausprobiert und gelingen sicher.



Amarena-Mandarinen-Torte

Fettarm

12 Stücke

Pro Stück: E: 10 g, F: 8 g, Kh: 35 g, kJ: 1070, kcal: 254

Für den Schüttelteig:

130 g abgetropfte Amarena-Kirschen (aus dem Glas)

80 g Butter oder Margarine

150 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver Sahne-Geschmack

70 g Zucker

2 Eier (Größe M)

100 g Joghurt

Für die Creme:

6 Blatt weiße Gelatine

500 g Magerquark

100 ml fettarme Milch

75 g Zucker

2 EL Zitronensaft

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

3 EL Mandarinenensaft (aus der Dose)

175 g abgetropfte Mandarinen (aus der Dose)

Für den Guss:

Mandarinenensaft (aus der Dose)

2 EL Kirschsaft (aus dem Glas)

1 Pck. ungezuckerter Tortenguss, klar

Zum Bestreuen:

1 EL gehackte Pistazien

Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: 25-30 Minuten

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig von den Kirschen etwa 10 Stück beiseitelegen. Die Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen.

3. Mehl mit Backpulver und Pudding-Pulver in einer Rührschüssel mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3-Liter-Inhalt) geben und mit Zucker mischen. Eier, zerlassene Butter oder Margarine und Joghurt hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen und mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15-30 Sekunden), sodass alle Zutaten gut vermischt sind.

4. Alles mit einem Schneebesen oder Rührloeffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Gebäckboden **25-30 Minuten backen**.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Gebäckboden etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost setzen und erkalten

lassen. Das mitgebackene Backpapier abziehen. Den Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

- 6.** Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Milch, Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren.
- 7.** Gelatine leicht ausdrücken und mit Mandarinensaft in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Die aufgelöste Gelatine zuerst mit etwa 2 Esslöffeln von der Quarkmasse verrühren, dann unter die restliche Quarkmasse rühren. Die Hälfte der Mandarinen unterheben.
- 8.** Die Quarkcreme auf den Gebäckboden geben und glatt streichen. Die Torte zugedeckt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 9.** Die restlichen Mandarinen und die beiseitegelegten Kirschen auf der Cremeschicht verteilen.
- 10.** Für den Guss den Mandarinensaft mit dem Kirschsaft verrühren und mit Wasser auf 250 ml ($\frac{1}{4}$ l) auffüllen.
- 11.** Aus dem Tortengusspulver und der Saftmischung einen Guss nach Packungsanleitung, aber ohne Zucker, zubereiten. Den Guss auf der Tortenoberfläche verteilen.
- 12.** Die Amarena-Mandarinen-Torte zugedeckt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 13.** Den Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Den Tortenrand mit Pistazien bestreuen.

Tipp: Im Kühlschrank bleibt die Torte 2-3 Tage frisch.



Amor-Torte

Fruchtig

25 Stücke

Pro Stück: E: 5 g, F: 18 g, Kh: 22 g, kj: 1149, kcal: 274

Für den All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Backin

200 g Zucker

4 Eier (Größe M)

200 g weiche Butter oder Margarine

Für den Belag:

1 Ei (Größe M)

50 g gehobelte Mandeln

25 g Zucker

Für die Füllung:

1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Himbeer-Geschmack

200 ml Wasser

250 g frische Himbeeren oder TK-Himbeeren

300 g Doppelrahm-Frischkäse

125 g Zucker

400 g Schlagsahne

Zum Verzieren und Bestäuben:

25 g Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter)

etwas Puderzucker

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 35 Minuten

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Einen Backrahmen (26 x 26 cm) auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) stellen, den Teig einfüllen und glatt streichen.

4. Für den Belag das Ei verschlagen. Den Teig damit bestreichen, mit Mandeln und Zucker bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Gebäckboden **etwa 35 Minuten backen.**

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden erkalten lassen. Danach aus dem Backrahmen lösen und einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Gebäckboden auf eine Kuchenplatte legen, den gesäuberten Backrahmen darumstellen.

6. Für die Füllung Götterspeise mit Wasser anrühren und etwa 5 Minuten quellen lassen. Die Himbeeren verlesen oder die TK-Himbeeren auftauen lassen. Den Frischkäse in einer Rührschüssel glatt rühren.

- 7.** Götterspeise mit Zucker nach Packungsanleitung auflösen und nach und nach unter den Frischkäse rühren. Die Götterspeise-Frischkäse-Masse in den Kühlschrank stellen.
- 8.** Sobald die Masse anfängt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unter die Götterspeise-Frischkäse-Masse heben. 2-3 Esslöffel von der Götterspeise-Frischkäse-Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseitelegen.
- 9.** Unter die restliche Creme die Himbeeren heben. Himbeercreme auf dem Boden in den Backrahmen geben und glatt streichen.
- 10.** Aus dem oberen Boden ein Herz (Ø etwa 12 cm) ausschneiden und beiseitelegen. Die Gebäckplatte vorsichtig auf die Himbeercreme legen und leicht andrücken. Das Herz mit der Creme aus dem Spritzbeutel ausfüllen. Die Torte zudeckt etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 11.** Zum Verzieren Kuvertüre in Stücke hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die geschmolzene Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und einen dicken Pfeil auf ein Stück Backpapier spritzen. Den Kuvertüre-Pfeil fest werden lassen.
- 12.** Vor dem Servieren den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Das ausgeschnittene Herz dick mit Puderzucker bestäuben, leicht überlappend auf das Cremeherz legen und mit dem Kuvertüre-Pfeil garnieren.

Tipp: Die Amor-Torte lässt sich auch mit anderen Götterspeisesorten und der jeweils passenden Frucht zubereiten.



Ananas-Kuppeltorte

Fruchtig

12 Stücke

Pro Stück: E: 4 g, F: 16 g, Kh: 38 g, kj: 1312, kcal: 313

Für den Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine

100 g Puderzucker

½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

2 Eiweiß (Größe M)

125 g Weizenmehl

1 Pck. Saucenpulver Vanille-Geschmack zum Kochen

1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

3 EL Schlagsahne

Für die Füllung:

510 g abgetropfte Ananasscheiben (aus der Dose)

40 g Speisestärke

40 g Zucker

knapp 350 ml Ananassaft (aus der Dose)

2 Eigelb (Größe M)

½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zum Bestreichen:

250 g Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: 15-20 Minuten

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Zitronenschale und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Ei und Eiweiß nach und nach unterrühren (jedes Ei/Eiweiß etwa $\frac{1}{2}$ Minute). Mehl mit Saucenpulver und Backpulver mischen. Das Mehlgemisch mit der Sahne auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

4. Den Teig in eine Springform (\varnothing 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Tortenboden **15-20 Minuten backen.**

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Tortenboden etwas abkühlen lassen. Anschließend den Boden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Tortenboden erkalten lassen.

6. Für die Füllung von den Ananasscheiben 2 Stück zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Ananasscheiben sehr klein schneiden. Die Ananasstücke nochmals in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei wieder auffangen.

7. Speisestärke und Zucker mit etwas Ananassaft verröhren. Restlichen Ananassaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke in den von der Kochstelle genommenen Saft röhren und unter Röhren gut aufkochen lassen. Den Topf wieder von der Kochstelle nehmen.

8. Das Eigelb und die Zitronenschale unter den Ananaspudding röhren, Ananasstücke unterheben. Sofort Frischhaltefolie direkt auf den Ananaspudding legen. Pudding erkalten lassen.

9. Den Tortenboden einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Hälfte des Ananaspuddings daraufgeben und kuppelförmig verstreichen.

10. Vom oberen Tortenboden einen etwa 1 cm breiten Rand abschneiden. Den Rand zerbröseln. Den Boden auf die Ananaskuppel legen und leicht andrücken. Restlichen Ananaspudding daraufgeben und glatt streichen.

11. Zum Bestreichen die Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Sahne auf die Torte geben und glatt streichen. Die beiseitegelegten Ananasscheiben in Stücke schneiden. Die Ananas-Kuppeltorte mit den Ananasstücken und den Tortenbodenbröseln garnieren. Torte zugedeckt etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Ananastorte

Exotisch - fettarm

12 Stücke

Pro Stück: E: 7 g, F: 8 g, Kh: 32 g, kJ: 972, kcal: 232

Zum Vorbereiten:

980 g abgetropfte Ananasscheiben (aus der Dose)

Für den Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)

50 g Zucker

50 g Weizenmehl

10 g Speisestärke

½ gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

12 Blatt weiße Gelatine

250 g Magerquark

250 g entrahmter Joghurt (0,1 % Fett)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Bourbon-Vanille-Aroma

0,2 g Safran

2 EL Ananassaft (aus der Dose)

200 g Schlagsahne

1 gestr. EL Zucker

Zum Garnieren:

2 EL Ananaskonfitüre

2 EL Kokosraspel

einige Physalis (Kapstachelbeeren)

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 20 Minuten

1. Zum Vorbereiten von den Ananasscheiben 7 Stück zum Garnieren beiseitelegen.
2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Für den Teig Eier in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
4. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiermasse geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen.
5. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Tortenboden **etwa 20 Minuten backen**.
6. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und das mitgebackene Backpapier abziehen. Den Tortenboden erkalten lassen und auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
7. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Ananasscheiben in Stücke schneiden und pürieren. Quark mit Joghurt, Aroma und Safran verrühren. Das Ananaspüree unter die Quark-Joghurt-Masse rühren. Die

Gelatine leicht ausdrücken und mit Ananassaft in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen.

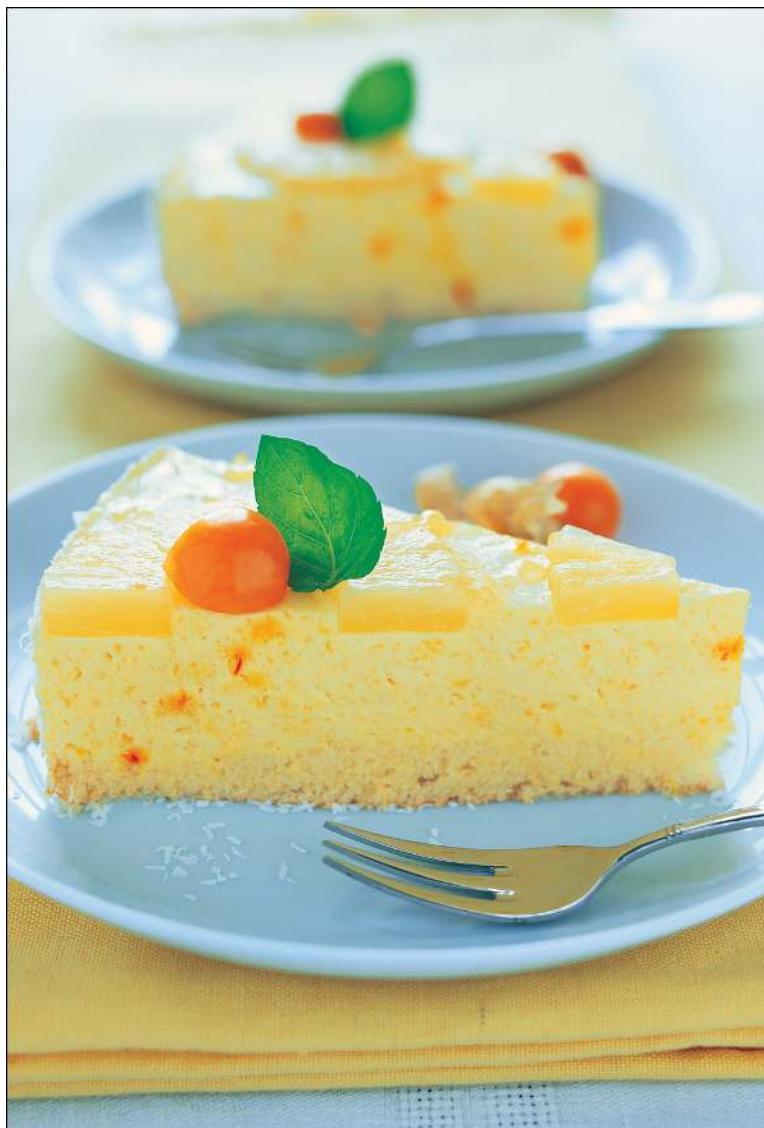
8. Die aufgelöste Gelatine zuerst mit etwa 3 Esslöffeln von der Ananas-Quark-Joghurt-Masse verrühren, dann unter die restliche Ananas-Quark-Joghurt-Masse rühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen.

9. Sobald die Ananas-Quark-Joghurt-Masse anfängt dicklich zu werden, Sahne mit Zucker steif schlagen und unterheben. Die Ananassahne auf den Tortenboden geben und glatt streichen.

10. Tortenoberfläche mit den beiseitegelegten Ananasscheiben belegen. Die Ananastorte zugedeckt mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen.

11. Zum Garnieren die Konfitüre in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen. Die Tortenoberfläche damit bestreichen und mit den Kokosraspeln bestreuen. Die Physalis aus der Hülle zupfen, abspülen, abtrocknen und halbieren. Die Torte damit garnieren.

Tipp: Die Ananastorte schmeckt frisch am besten.



Apfel-Quark-Charlotte

Etwas Besonderes - fettarm

16 Stücke

Pro Stück: E: 5 g, F: 6 g, Kh: 32 g, kj: 840, kcal: 200

Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

80 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Backin

Zum Bestreichen:

200 g Apfelgelee

Für die Apfelgrütze:

1-2 Äpfel (etwa 200 g), z. B. Elstar oder Jonagold

1 Pck. Rote Grütze Himbeer-Geschmack

(Dessertpulver)

300 ml Apfelsaft

70 g Zucker

Für die Quarkcreme:

4 Blatt weiße Gelatine

200 g Schlagsahne

250 g Magerquark

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Saft von ½ Zitrone

Zum Garnieren:

1 kleiner Apfel

Saft von ½ Zitrone

Zubereitungszeit: 90 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 8 Minuten

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

2. Für den Teig Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

3. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Biskuitteig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Biskuitplatte **etwa 8 Minuten backen**.

4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Biskuitplatte vom Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und erkalten lassen. Anschließend das mitgebackene Backpapier abziehen. Die Biskuitplatte mit 4 Esslöffeln Gelee bestreichen, dann von der längeren Seite aus aufrollen.

5. Eine Schüssel (etwa 1 ¾-Liter-Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Biskuitrolle in gut ½ cm dicke Scheiben

schneiden. Die Schüssel mit zwei Dritteln der Biskuitscheiben auslegen.

6. Für die Apfelgrütze die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Aus Dessertpulver, Apfelsaft und Zucker eine Apfelgrütze nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten, zubereiten. Die Apfelwürfel unterheben. Die Apfelgrütze erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

7. Für die Quarkcreme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Sahne steif schlagen. Quark mit Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Die aufgelöste Gelatine zunächst mit etwa 3 Esslöffeln von der Quarkmasse verrühren, dann unter die restliche Quarkmasse rühren. Die Sahne unterheben.

8. Die Quarkcreme und die Apfelgrütze abwechselnd mit einem Esslöffel auf die Biskuitscheiben in der Schüssel geben. Eine Gabel leicht durch die Quarkcreme und die Apfelgrütze ziehen, sodass eine leichte Marmorierung entsteht. Die restlichen Biskuitscheiben darauflegen und leicht andrücken. Die Apfel-Quark-Charlotte mit Frischhaltefolie zudeckt mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

9. Die Apfel-Quark-Charlotte vorsichtig auf eine Tortenplatte stürzen. Die Schüssel abnehmen und die Frischhaltefolie entfernen. Anschließend das restliche Apfelgelee in einem

kleinen Topf unter Rühren aufkochen. Die Apfel-Quark-Charlotte mit dem Apfelgelee bestreichen.

10. Den Apfel abspülen, abtrocknen, vierteln, entkernen und in sehr dünne Spalten schneiden. Die Apfelspalten mit Zitronensaft bestreichen und vorsichtig an den unteren Rand der Charlotte drücken.

