

Quarktörtchen

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Das Törtchen ist doch eher eine Mousse, denn dieses besteht nur aus Belag und hat keinen Boden. Diese Nachspeise ist einfach unwiderstehlich, denn sie wirkt unglaublich üppig, dabei ist das Törtchen federleicht. Wichtig: Man muss den Quark beziehungsweise Schichtkäse dafür einen ganzen Tag abtropfen lassen, damit er schön trocken ist.



Die Masse wird in Portionsförmchen verteilt, entweder in Muffin-Förmchen, Soufflée-Näpfchen oder Espressotassen, und dann im Wasserbad gegart. Die Törtchen warm servieren, dazu Fruchtsoßen oder Obstsalat reichen – zum Beispiel mit den ersten Erdbeeren und Rhabarber.

Zutaten für sechs Personen:

- 250 g Schichtkäse (10 Prozent)
- 3 Eiweiß
- 1 Salzprise
- 4 EL Zucker
- 2 EL abgeriebene Zitronenschale
- 2-3 EL Zitronensaft
- 2 EL Zitronenlikör
- 3 Eigelb
- Butter für die Förmchen
- gehackte Pistazien
- Erdbeeren
- Puderzucker

Zubereitung:

- Den Schichtkäse bereits am Vortag in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb betten und über einer Schüssel im Kühlschrank abtropfen lassen.
- Das Eiweiß in der Küchenmaschine steif schlagen. Dabei die Salzprise sowie zwei Löffel Zucker hinzurieseln lassen. Alles schlagen, bis der Schnee dick und cremig ist – wie eine Salbe – und steife Spitzen bildet.
- Den Schichtkäse sowie Zitronenschale, -saft und -likör in eine Schüssel geben.
- Zwei Esslöffel Zucker sowie die Eigelbe zufügen und mit dem Schneebesen glatt rühren.
- Den Eischnee portionsweise unter die Quarkmasse heben.

- In mit Butter ausgepinselte Muffin-, Tartelett- oder Küchleinformen verteilen.
- Die Förmchen auf ein tiefes Backblech setzen, in den 140 Grad Celsius (Heißluft oder 160 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) vorgewärmten Ofen schieben. Das Blech so hoch mit heißem Wasser füllen, dass es unter dem Rand der Förmchen bleibt. Die Törtchen 30 Minuten backen.
- Anschließend die Törtchen aus dem Wasserbad heben, nur einige Minuten auskühlen lassen, dann vorsichtig aus den Förmchen lösen und noch lauwarm servieren.
- Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben, mit ganz fein abgeriebener Zitronenschale sowie gehackten Pistazien bestreuen und mit Erdbeeren dekorieren.

Getränk: ein guter deutscher Winzersekt.