

Rezeptidee

Litronenmelisse- Minze-Quarktorte



Zutaten:

1 Springform von 24 cm Durchmesser
Backpapier für den Formenboden
1 rund ausgewallter Mürbeteig

Belag:

150 g Zucker
1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
500 g Halbfettquark
6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
1 EL Zitronenmelisse, sehr fein gehackt
1 EL Zitronenminze, sehr fein gehackt
2 dl Vollrahm, steif geschlagen

Gelee:

2,5 dl klarer Apfelsaft
0,6 dl Zitronensaft
3 ½ EL Zucker
4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Mürbeteig in die vorbereitete Springform legen und mit einer Gabel Löcher einstechen.
2. Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Backofens ca. 15–20 Minuten backen.
3. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Belag:

4. Quark und Zucker gut miteinander verrühren, dann die abgeriebene Schale und den Saft der Zitrone darunterziehen.
5. Die Gelatine-Blätter einzeln ins kalte Wasser legen und 5 Minuten ziehen lassen.
6. Diese dann von Hand ausdrücken und in ein Pfännchen geben. Mit 2–3 EL Quarkmasse auf niedriger Stufe (1–2) unter ständigem Rühren, ohne zu klumpen, zum Schmelzen bringen.
7. Gelatine-Masse sofort unter ständigem Rühren unter die Quarkmasse ziehen.
8. Die fein geschnittene Zitronenmelisse und Zitronenminze darunter rühren.
9. Zum Schluss den steifen Rahm vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen. Den Guss auf den Formenboden in der Springform verteilen. Die Form mit Plastikfolie abdecken, ohne dass diese die Quarkmasse berührt.
10. Für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Gelee:

11. Apfel- und Zitronensaft mit dem Zucker aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und auskühlen lassen.
12. Vorsichtig auf die Quarkmasse gießen und nochmals für 2 Stunden im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.