

# Mandarinen- Quark- Torte

## Tortenboden:

- 100g Margarine
  - 100g Zucker
- schaumig rühren,
- 2 Eier
  - 100g Mehl
  - 1TL Backpulver
- zu der schaumigen Masse geben,

## Füllung für die Quark-Torte:

- 500g Mandarinen abtropfen lassen und den Saft auffangen,  
- 2 Päckchen Gelatine (weiß) mit 6 Essl.  
Mandarinsaft anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehen lassen,
- 500g Speisequark mit 6 Essl. Mandarinsaft
  - 200g Zucker verrühren,
  - 500ml Sahne mit
  - 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen,

die gequollene Gelatine unter Rühren erhitzen, mit der Sahne und den Mandarinen unter die Quarkmasse heben. Masse auf dem Boden verteilen und in den Kühlschrank stellen.

Am besten einen Tag vorher zubereiten!

Den Boden bei 200°C 20 Minuten backen.