

Russische Quarktorte



Zutaten für den Teig:

350g Mehl
200g Margarine
200g Zucker
1 Ei
1 Pck Backpulver
40g Kakao

Zutaten für die Füllung:

125g Butter
250g Zucker
500g Quark
3 Eier (Getrennt)
1 Pck Vanillezucker
1 Pck Vanillepudding

Knetteig machen

Für die Füllung Eiweiß steif schlagen (dann unterheben)

Teig teilen, eine Hälfte in eine Springform geben

Quarkfüllung darauf geben

Die andere Hälfte des Teiges als Streusel darauf verteilen.

Eine Stunde bei 175°C auf mittlerer Schiene backen.