

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.