

ZEBRATORTE

Zutaten:

Tortenboden

3 Eier
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
90g Mehl (oder 50g Mehl und 1 Päckchen
Schokoladenpuddingpulver)

Creme

4 Eigelb
200 g Zucker
1/4 Liter Milch
Saft einer Zitrone
10 Blatt Gelatine
750 g Quark
1/2 Liter Sahne
1 Dose Birnen (oder anderes Obst)
2 Esslöffel Kakao



Zubereitung:

Einen Biskuitteig herstellen, 20 Minuten bei 200° Celcius backen und auskühlen lassen. Das Eigelb, den Zucker, die Milch und den Zitronensaft zu einer Creme verrühren, in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Gelatine einweichen, auflösen und unter die nicht ganz erkaltete Creme geben. Die Creme abkühlen lassen und den Quark dazugeben. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unterrühren. Die Creme in zwei Hälften teilen und in die eine Hälfte den Kakao mischen. Um den Tortenboden einen Ring geben. Das Obst auf dem Biskuitboden verteilen. In die Mitte des Kuchens abwechselnd einen Löffel helle und einen Löffel dunkle Creme geben. Dies solange wiederholen, bis die Creme verbraucht ist. Die Creme verläuft beim Auftragen und bildet dadurch ein Zebamuster. Die Torte anschließend kalt stellen.