

Sonntagskuchen**Claudia Hennicke-Pöschk****Freitag, den 01.03.2024****Clementinen-Quark-Torte****Für 16 Stück****Zutaten:****Für den Mandelboden:**

80 g zimmerwarme Butter
80 g Zucker
1 Ei (Größe M)
Salz
150 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
80 g gemahlene Mandeln

Für die Streusel:

50 g Butter
50 g Zucker
10 g Vanillezucker
80 g Weizenmehl (Type 405)
50 g gemahlene Mandeln

Für die Orangencreme:

2 Blatt Gelatine
5 Clementinen
500 g Orangensaft, frisch gepresst
50 g Zucker
1 Eigelb (Größe M)
40 g Speisestärke (alternativ Vanillepuddingpulver)

Für die Quarksahne:

3 Blatt Gelatine
250 g Schlagsahne
250 g Magerquark
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Für die Garnitur:

2 Clementinen
10 g Pistazien, fein gehackt

Außerdem:

Backblech
Backpapier
Tortenring (Ø 26 cm)
Butter für den Tortenring

Zubereitung:

1. **Für den Mandelboden** den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Tortenring (Ø 26 cm) fetten und auf das Backblech stellen.
2. Butter, Zucker, Ei und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine verrühren.

3. Mehl und Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben, mit den gemahlenden Mandeln zur Buttermischung geben und mit den Knethacken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz zu einem Mürbeteig kneten.
4. Mürbeteig auf einer leichten bemehlten Arbeitsfläche auf Größe des Tortenrings ausrollen und das vorbereitete Backblech legen. Tortenring auf den ausgerollten Mürbeteig stellen und Mürbeteig ausstechen. Überstehenden Mürbeteig entfernen. Mandelboden im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 20-25 Minuten backen.
5. Inzwischen **für die Streusel** ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Silikonschaber verrühren.
7. Mehl in eine Schüssel sieben, Mandeln dazugeben und mit einem Schneebesen mischen. Mehl-Mandelmischung zur Buttermasse geben und von Hand unterkneten.
8. Streusel auf dem vorbereiteten Blech zu Streuseln verarbeiten.
9. Gebackenen Mandelboden auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
10. Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze runterstellen.
11. Streusel im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 20 Minuten backen.
12. Streusel auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
13. Inzwischen **für die Orangencreme** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
14. Clementinen schälen und in einzelne Schnitze zerlegen
15. 450 g Orangensaft und Zucker in einem kleinen Topf geben und aufkochen. Inzwischen den restlichen Orangensaft (50 g), Eigelb und Speisestärke in einen Rührbecher geben und verrühren.
16. Unter Rühren in den kochenden Saft geben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen.
17. Topf von der Kochstelle nehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Clementinenschnitze unter die Creme heben und zum Abkühlen beiseitestellen.
18. Inzwischen **für die Quarksahne** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
19. Sahne steifschlagen. Quark, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Sahne in 2 Portionen unterheben.
20. 4 EL von der Quarksahne in einem kleinen Topf geben und erhitzen. Topf von der Kochstelle nehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren und unter die Quarksahne heben.
21. Den Mürbeteigboden mit einem Tortenring umstellen
22. Orangencreme auf den Mürbeteigboden geben und etwa 30 Minuten kaltstellen.
23. Quarksahne auf der Creme verteilen und im Kühlschrank ca. 1,5 Stunden festwerden lassen.
24. **Für die Garnitur** die 2 Clementinen schälen und in 16 Schnitze teilen. Torte in 16 Stücke teilen, auf jedes Stück ein Clementinenschnitze legen mit gehackten Pistazien bestreuen. Tortenmitte mit Streuseln garnieren.