

Spiegelei-Quarkschnitte

Spiegelei-Quarkschnitte

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 45 Min.

4 Std. kühl stellen

Menu: [18.4.2018](#)

Creatio [Markus Gautschi](#)

Zutaten: 6 Personen

200 g Schokoladeguetzli (z.B. Crispy Chocolate Cookies)

50 g dunkle Schokolade (64 % Kakao)

50 g Butter

7 Blatt Gelatine

500 g Magerquark

80 g Zucker

1 ½ TL Vanillepaste

2 EL Wasser, siedend

2 dl Vollrahm

1 Dose Aprikosenhälften (ca. 410 g)

2 EL Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Für eine quadratische Springform von ca. 23 cm, Boden mit Backpapier belegen.

Guetli im Cutter fein mahlen oder in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerstoßen.

Schokolade grob hacken, mit der Butter in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren.

Schokolade schmelzen, mit den Guetzli mischen, in der vorbereiteten Form verteilen, gut andrücken, kühl stellen.

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Quark, Zucker und Vanillepaste in einer Schüssel gut verrühren.

Gelatine abtropfen, im siedenden Wasser auflösen, mit 2 EL Quarkmasse mischen, sofort unter die restliche Masse rühren.

Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen. Quarkmasse auf dem Guetzliboden verteilen.

Aprikosen abtropfen, mit der gewölbten Seite nach oben auf die Quarkmasse verteilen, zugedeckt ca. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Konfitüre in einer Pfanne warm werden lassen, Aprikosenhälften damit bestreichen. Formenrand sorgfältig entfernen, Torte in Stücke schneiden.