Amaretto-Quark-Kuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

5 Eiklar, 5 Eidotter, 250 gr Zucker, 300 gr Mehl, 0,125 l Öl, 0,125 l Milch, 1 Päckchen Vanillezucker, Zitronensaft, 1 Päckchen Backpulver, 3 Esslöffel Kakao, Butter und Mehl für die Form, 500 gr Quark, 150 gr Creme fraiche, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 0,25 l Sahne, 4 Päckchen Sahnesteif, 6 Esslöffel Amaretto, Kakaopulver und Schokospäne zum Garnieren.

Die Zubereitung:

Dotter, Zucker, Vanillezucker, Öl, Milch und Zitronensaft schaumig rühren. Die Eiklar steif schlagen. Mehl, Backpulver, Kakao und Eischnee abwechselnd unter die Teigmasse heben.Teig auf ein befettetes und bemehltes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten backen. Kuchen erkalten lassen. Für die Creme den Quark, Creme fraiche, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Amaretto und 2 Päckchen Sahnesteif einrühren.Die Sahne steif schlagen und 2 Päckchen Sahnesteif einrühren und die Sahne unter die Quarkmasse heben. Die Creme auf den erkalteten Kuchen streichen und für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen. Den Amaretto-Quark-Kuchen mit Kakaopulver und Schokospäne bestreuen und servieren.Guten Appetit!