



hr1-DOLCE VITA

**Julia Naumann**

## **Pumpnickel-Quark-Torte**

für eine Springform mit 26 cm Durchmesser/Höhe 5 cm

### **ZUTATEN:**

#### Boden:

250 g fein gehackter Pumpnickel  
100 g Weizenmehl  
2 TL Backpulver  
120 g Zucker  
2 Eier  
100 g flüssige, abgekühlte Butter  
6 EL Orangensaft

#### Belag:

2 Dosen Mandarinen  
250 g Mascarpone  
250 g Quark  
80 g Puderzucker  
1 P. Sahnesteif  
2 EL Orangensaft

### **ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten für den Boden in einer Schüssel geben und glattrühren. Dann in eine Springform geben und bei 180°C für 30 bis 40 Minuten backen. Nach dem Backen den Boden auskühlen lassen.

Für den Belag die Mandarinen abtropfen lassen. Den Inhalt einer Dose Mandarinen auf dem Boden verteilen. Quark, Mascarpone, Sahnesteif, Puderzucker und Orangensaft zusammengeben und glattrühren. Die Masse im Anschluss auf dem Boden verteilen. Die restlichen Mandarinen dekorativ auf der Masse verteilen und die Torte für mindestens 1 Stunde kaltstellen.