

# SCHACHBRETT-TORTE

## Zutaten:

Boden:

1 scharzer Biskuitboden (Ø26cm)

Füllung:

1/8l Milch  
750g Quark  
150g Zucker  
1Pk Zitroback  
Saft einer Zitrone  
8 Blatt weiße Gelatine  
3 Becher Sahne  
2 Becher Sahne zum verzieren.

## Zubereitung:

Den Tortenboden zweimal durchschneiden. Zwei der Böden in Ringe schneiden (siehe Schablone).

Die Milch mit dem Quark, dem Zucker sowie Zitronensaft und Zitroback schaumig rühren. Die Gelatine kalt einweichen und in wenig warmen Wasser auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Steif geschlagene Sahne unterheben.

Tortenboden auf Tortenplatte setzen und einen Ring um Tortenboden legen. Boden mit etwas Quarkmasse bestreichen. Tortenringe auf den Tortenboden setzen, mit dem größten Ring beginnen und immer eine Größe auslassen. Freiräume mit Creme ausfüllen. Die zweite Schicht mit einem kleinen Ring beginnen, so daß auf den Boden jetzt Creme kommt und auf Creme jetzt Boden. Solange fortfahren bis kein Boden mehr vorhanden ist. Torte mit Sahne verzieren.