



## Weihnächtliche Quarktorte mit Gewürzbirnen

Vor- und zubereiten (ohne Birnen): ca. 30 Min. | Kühl stellen: ca. 4 Std. oder über Nacht

- 4 **Gewürzbirnen samt Sud** (siehe separates Rezept), 1 dl Sirup zum Tränken beiseite gestellt
- 1 **Tortenboden hell** oder 1 selbstgebackenes Biskuit (Ø ca. 24 cm), quer halbiert

---

500 g **Halbfettquark**

- 1 **Bio-Orange**, abgeriebene Schale und 2 EL Saft

---

100 g **Puderzucker**

1 ½ dl **Milch**

- 2 **Päckli vegetarisches Geliemittel** (siehe Hinweis)

---

2 dl **Vollrahm**, steif geschlagen

1. Einen Tortenring (ca. 24 cm Ø) auf eine Tortenplatte stellen. Biskuitboden hineinlegen, mit dem beiseite gestellten Sirup tränken. 3–4 Birnenhälften in Scheiben schneiden, Biskuit damit belegen.
2. Quark, Orangenschale und -saft mit dem Puderzucker gut verrühren.

3. Milch aufkochen, Geliemittel begeben, verrühren, sofort gut unter die Quarkmasse rühren. Masse ca. 10 Min. ansulzen lassen. Schlagrahm unter die Masse ziehen, auf dem Tortenboden verteilen, zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.
4. Tortenring sorgfältig entfernen. Restliche Birnen fächerförmig einschneiden, Torte damit verzieren, mit wenig Sirup beträufeln.

**Tipps:** Das zweite Biskuit gut verpackt tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Auf einem Gitter ca. 1 Std. auftauen und z. B. für ein Tiramisu verwenden.

**Hinweis:** Das vegetarische Geliemittel ist ein sehr guter Ersatz für Gelatine. Zudem ist es sehr einfach in der Anwendung. Es ist in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.

