

# Zitronen-Sauerrahm-Torte

Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen.

80g Butter	in einer kleinen Pfanne schmelzen
150g Cantuccini	im Cutter oder in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerbröseln. Mit der flüssigen Butter gut mischen und auf den Formenboden geben. Sehr gut andrücken, so dass die Masse möglichst kompakt ist. Die Form kalt stellen. Den Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
500g Magerquark	
100g Zucker	
1 Päckchen Vanillezucker	
4 Eier	
1 Eigelb	alles in einer Schüssel gut mischen. Am besten mit den Schwingbesen des Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine.
1 Zitrone	die Schale dazureiben und den Saft auspressen und beifügen.
400g Saurer Halbrahm	zugeben und gut mischen. Die Masse in die Form auf den Biskuitboden geben.

**Backen:** Die Torte im 150 Grad heißen Ofen auf der 2. untersten Rille 60 Min. backen. Sie soll in der Mitte noch weich aber nicht mehr flüssig sein. Den Ofen ausschalten und die Torte darin noch etwas (ca. 15 Min.) auskühlen lassen. Danach herausnehmen und vollständig erkalten lassen. Anschliessend die Torte noch in der Form mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Servieren:** Rand der Torte mit einem Messer vom Innenrand der Form lösen und den Ring entfernen. Die Torte grosszügig mit Puderzucker bestäuben. Evtl. eine Fruchtsauce oder frische Früchte der Saison dazu servieren.

Die Torte hält sich im Kühlschrank 4 Tage frisch.