

# Schildkröten Kuchen



Rezept und Foto von Karin AM

Nachgebacken von Manuela Neumann und um die Mengenangaben ergänzt

## **Zutaten:**

*Für den Biskuit:*

5 Eier

100g Zucker

1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)

120 g Mehl

30g Backkakao

*Für den Belag:*

4 Kiwis

1-2 Päckchen Tortenguss

*Für die Creme:*

250g Quark

1,5 Becher Sahne

1 Becher Joghurt (150-200g)

3 Blatt Gelantie

1 Vanilleschote

Zucker nach Geschmack

## **Zubereitung:**

*Für den Biskuit:*

Schneebeesen einsetzen.

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster

Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl und den Kakao in zwei Portionen kurz mit dem Schneebesen aufmin unterheben.

In eine Springform (26cm) füllen und bei Ober/Unterhitze auf 180 Grad ca. 15 – 20 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen einmal durchschneiden.

Anschließend auf Schüsselgröße zuschneiden, der innere Boden muss etwas kleiner sein.

Die Reste verwahren, um daraus den Kopf, Füße und Schwanz zu machen.

Für den Belag:

Kiwis schälen und schneiden.

Die Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen und die Kiwischeiben dort hineinlegen.

Wer möchte, jetzt schon die Kiwischeiben mit Tortenguss (nach Packungsbeschreibung zubereiten) bestreichen.

*Für die Creme:*

Die Sahne steif schlagen.

Die Gelantine in Wasser einweichen.

Quark mit Joghurt und dem Mark der Vanilleschote mit dem Flexi vermischen.

Je nachdem wie süß ihr es mögt, Zucker begeben. Die Sahne unterheben.

Die Gelantine mit Temperatur verflüssigen, einen Teil der Creme dazu geben und verrühren.

Restliche Creme unterrühren.

*Zusammensetzen:*

In die mit Kiwi ausgelegte Schüssel einen Teil der Creme geben.

Den kleineren Tortenbodenkreis einlegen.

Mit der restlichen Creme abdecken.

Zweiten Biskuitkreis auflegen.

Über Nacht in den Kühlschrank geben und durchkühlen lassen.

Am nächsten Morgen stürzen und aus dem Biskuitresten Füße,

Kopf und Schwanz schneiden und ansetzen.  
Mit Tortenguss abglänzen und verzieren.

Die Variante von Manuela Neumann:

