

# Quark Charlotte

## Portionen

1 Kuchen

## Wartezeiten

---

## Zutaten

- 500ml Milch
- 500ml Vanillepudding (Fertigpulver)
- 150g Zucker
- Etwas Vanillepulver
- 10 Blatt Gelatine
- 500g Quark
- 500ml Sahne
- ~15 Stück Löffelbiskuit
- 300-400g Obst der Wahl
- 1 Tortenboden ø 26cm ohne Rand

## Zubereitung

1. Vanillepudding nach Anleitung kochen
2. Gelatine auflösen und in den heißen Pudding einrühren
3. Löffelbiskuit halbieren und auf den Rand des Tortenbodens stellen (Zuckerseite nach außen)
4. Quark, Zucker und Vanille schaumig schlagen
5. Den nichtmehr heißen Pudding zugeben und ca. 10-15 Minuten kaltstellen
6. Sahn steifschlagen
7. Wenn die kaltgestellte Masse zu stocken beginnt, Sahne vorsichtig unterheben
8. Wenn Masse fast fest ist, in die Form geben (Obst in die Mitte)
9. Über Nacht kaltstellen
10. Eventuell mit Obst und Sahne verzieren

