

Rezept von Petra und Emilia

Russischer Zupfkuchen

Für den Boden:

250 g Mehl
125 g Butter
125 Zucker gerne auch etwas weniger
25 g Kakao
1 Ei
1/2 Päckchen Backpulver

Für die Füllung:

500 g Quark
125 g Butter
125 g Zucker gerne etwas weniger
1/2 Päckchen Puddingpulver in Vanillegeschmack
Saft einer Zitrone
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eigelb

Einen Mürbeteig für den Boden kneten. Die Hälfte des Teiges in eine Springform geben. Die andere Hälfte wird für die Streusel auf dem Kuchen benötigt.

Für die Füllung Butter, Zucker, Eigelb, und Vanillezucker schaumig rühren. Quark und Puddingpulver dazugeben. Zitronensaft unterrühren. Von den 4 Eiweißen Schnee schlagen und unterheben. Auf die Masse auf den Mürbeteig geben. Die restliche Hälfte des Mürbteigs in Form von Streusel auf die Quarkmasse geben.

Backzeit 60 min bei 180 Grad Ober-und Unterhitze

Orosz szüreti torta

Az alaphoz:

250 g liszt
125 g vaj
125 cukor, ha egy kicsit kevesebbet szeretsz
25 g kakaó
1 tojás
1/2 csomag sütőpor

A töltelékhez

500 g kvark
125 g vaj
125 g cukor, lehetőleg valamivel kevesebb
1/2 tasak vanília ízű pudingpor
egy citrom leve
1 csomag vaníliás cukor
4 tojássárgája

Recettes sans frontières - Rezepte ohne Grenzen - Receptek határok nélkül

Az alaphoz gyúrjunk ki egy kelt tésztát. Öntsük a tészta felét egy rugós formába. A másik felére a sütemény morzsához van szükség.

A töltelékhez keverjük össze a vaját, a cukrot, a tojássárgáját és a vaníliás cukrot. Adjuk hozzá a túrót és a pudingport. Keverje bele a citromlevet. A 4 tojásfehérjét verjük kemény habbá, és hajtsuk bele. Öntsük a keveréket a tésztára. Tegye a rövid tészta maradék felét morzsák formájában a túrós keverék tetejére.

Süssük 60 percig 180 fokos felső és alsó hőfokon.

Translated with www.DeepL.com/Translator (free version)

Pour la base :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 Sucre aussi un peu moins
- 25 g de cacao
- 1 œuf
- 1/2 sachet de levure chimique

Pour la garniture :

- 500 g de fromage blanc
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre un peu moins
- 1/2 sachet de poudre de crème pâtissière à la vanille
- Jus d'un citron
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 jaunes d'œuf

Pétrir une pâte brisée pour la base. Versez la moitié de la pâte dans un moule à charnière. L'autre moitié est nécessaire pour le crumble du gâteau.

Pour la garniture, battre en crème le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs et le sucre vanillé. Ajouter le fromage blanc et la poudre de crème pâtissière. Incorporer le jus de citron. Battre les 4 blancs d'œufs en neige et incorporer-les. Verser le mélange sur la pâte brisée. Déposer la moitié restante de la pâte brisée sous forme de miettes sur le mélange de fromage blanc.

Faire cuire pendant 60 minutes à 180 degrés en haut et en bas.