

Tränchentorte

Teig: 1 Ei, 70g Butter, 75 g Zucker, 200g Mehl, 1 TL Backpulver
Teig in einer Springform ausrollen und etwas am Rand hochziehen.

Belag: 500 g Speisequark, 125 g Zucker, 1 P. Vanillepudding-Pulver, 1 P. Vanillezucker,
2 Eigelb, knapp 1 Tasse Speiseöl, 3 EL Rum, knapp 1/2 L Milch,
zutaten zu einem glatten Teig vermengen und in die Springform gießen

Außerdem: 2 Eiweiß mit 50 g Zucker steifschlagen.

Kuchen bei 175° C backen, nach 50 Min. herausnehmen und den Eischnee darauf verteilen und mind. nochmal 10 Min. backen, evtl. auch länger. Nicht erschrecken, wenn der Kuchen noch nicht fest ist, er wird es noch beim abkühlen.