



## Unsere Wintertorte

### Zutaten:

- 10 Zwiebäcke in normaler Größe (Ich habe Dinkelzwieback verwendet und den gibt's bei uns nur in kleiner Größe; dann einfach die doppelte Menge)
- 60 g Butter
- 50 g Rohrzucker
- 1 TL Kakao
  
- 6 Blatt Gelatine
- 3 Orangen
- 400 g Frischkäse
- 250 g Magerquark
- 2 EL Orangenmarmelade
- 1 Zitrone
- Etwas Honig
- 2 Eiweiß

### Zubereitung:

1. Zwiebäcke klein bröseln und mit Butter, Zucker und Kakaopulver verkneten. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Masse auf den Boden drücken.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Zwei Orangen schälen und filetieren und eine Orange auspressen. Von der Zitrone die Schale abreiben und dann auspressen.
4. Frischkäse und Quark mit Orangenmarmelade und Orangensaft glattrühren. Mit Zitronenschale- und Saft und Honig abschmecken.
5. Gelatine ausdrücken, in einem Topf bei geringer Hitze auflösen und unterrühren. Sobald die Masse zu gelieren beginnt Eiweiß steif schlagen und unterheben.
6. Zwiebackboden mit den Orangenfilets belegen und die Käsecreme darüberstreichen.
7. Torte für ca. 4 Stunden kaltstellen.
8. Entweder so servieren oder nach Geschmack verzieren.