

## *Käsesahne*

<i>500g süße Sahne</i>	steif schlagen, in den Kühlschrank kaltstellen. Von
<i>1 Dose Clementinen</i>	den Saft abgießen und mit
<i>12 EL des Saftes</i>	
<i>2 Päckchen gemahlene Gelantine</i>	10 Minuten lang in einem kleinen Topf einweichen. Währenddessen
<i>500g Magerquark</i>	
<i>200g Zucker</i>	
<i>2 EL Rum</i>	
<i>1 Päckchen Vanillinzucker</i>	und
<i>Saft einer Zitrone</i>	in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Zehn Minuten sind vergangen und die gewechte Gelantine langsam erwärmen – nicht kochen! – und auflösen. Dann
<i>2 EL der Quarkmasse</i>	mit einem Schneebesen in die
<i>vorbereitete Gelantine</i>	einarbeiten. Dann die Gelantine in die Rührschüssel geben und sehr gründlich mit einem Rührgerät verrühren. Dann die
<i>kaltgestellte Sahne</i>	vorsichtig unterheben. Fertig.
<b>Zubereitungszeit:</b>	20 Minuten

## *Variante I*

<i>Eine Schüssel</i>	abwechselnd mit einer Lage
<i>Quarkmasse</i>	
<i>Löffelbiskuits</i>	(300g Packung)
<i>wenig Quarkmasse</i>	
<i>Clementinen</i>	(aus der Dose; 350g Abtropfgewicht) füllen. Ganz oben mit
<i>Schokostreusel</i>	und einigen schönen
<i>Clementinen</i>	garnieren, verschließen und im Kühlschrank kaltstellen, einige Stunden steif werden lassen.

## *Variante II*

*Einen Biskuitboden* oder  
*einen Rührteigboden* vorbereiten, kaufen oder herzaubern, einen  
*Tortenring* darum legen, die  
*Hälfte der Quarkmasse* einfüllen,  
*Clementinen* (aus der Dose; 350g Abtropfgewicht) darauflegen, die  
*andere Hälfte* darauffüllen, mit  
*Schokostreusel* und einigen schönen  
*Clementinen* garnieren. Im Kühlschrank kaltstellen, einige Stunden  
steif werden lassen.

Lorenz Lang <[rezepte@tandrin.de](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)