

# Russische Quarktorte



Zutaten für den Teig: 350g Mehl  
200g Margarine  
200g Zucker  
1 Ei  
1 Pck Backpulver  
40g Kakao

Zutaten für die Füllung: 125g Butter  
250g Zucker  
500g Quark  
3 Eier (Getrennt)  
1 Pck Vanillezucker  
1 Pck Vanillepudding

Knetteig machen  
Für die Füllung Eiweiß steif schlagen (dann unterheben)  
Teig teilen, eine Hälfte in eine Springform geben  
Quarkfüllung darauf geben  
Die andere Hälfte des Teiges als Streusel darauf verteilen.

Eine Stunde bei 175°C auf mittlerer Schiene backen.