

# 30 Minuten Biskuitforte

ø 24cm Springform

## Biskuit

90g	Zucker	Verrühren bis die Masse heller und schaumig ist
3	Eier	
1	Zitronenschale gerieben	Darunter ziehen
1 EL	Zitronensaft	Sofort in den Ofen geben und Erschütterungen des Teigs vermeiden
90g	Mehl	

180° vorgeheizter Ofen 20 min unterste Rille im Backofen

Während der Backzeit die Füllung zubereiten

Achtung ⇒ Biskuit auskühlen lassen bevor die Füllung darauf gegeben wird

---

## Füllung

200g halbfett Quark

2 EL Puderzucker

Ananasstücke/ oder anderes Obst feingeschnitten ⇒ Achtung wenn man Dosen Früchte benützt diese mind. 5 min. abtropfen lassen

1dl Rahm steifschlagen

Alle Zutaten miteinander mischen und darunterziehen

Auf dem Biskuit verteilen

Entweder gleich servieren oder Kühl stellen