



Käse-Sahne-Torte



Rezeptinfo

Zubereitungszeit: 60 Min. + 35 Min. Back- + 5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1274 kJ, 304,5 kcal, 38,4 g Kohlenhydrate, 13,7 g Eiweiß, 10,3 g Fett, 110,3 mg Cholesterin, 0,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

Zubereitung

Dieser beliebte Tortenklassiker aus fluffigem Biskuitteig mit cremiger Füllung schmeckt himmlisch gut – einfach wie bei Oma. Bereite entsprechend Rezept einen lockeren Biskuitteig zu. Nach dem Backen muss er vollständig auskühlen, um ihn dann mittig in zwei gleich große Böden zu teilen. Lege um den unteren Boden einen Tortenring und verteile darauf die herrlich cremige Füllung aus Quark, Sahne, Puderzucker, Gelatine, etwas Zitronensaft und -abrieb. Jetzt nur noch den zweiten Biskuitboden oben drauf und alles abkühlen lassen. Zum Schluss noch etwas Puderzucker on top und fertig ist ein echtes Torten-Highlight.

Step 1:

Zuerst legst du den Boden und Rand einer Springform mit Backpapier aus und heizt den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

Step 2:

Nun trennst du 6 Eier. Danach Zucker, Vanillinzucker und Eiweiß in eine fettfreie Schüssel geben und mit einem Handrührgerät ca. 10 Min. steif schlagen. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel miteinander vermischen. Anschließend mit einem Schneebesen vorsichtig zunächst das Eigelb, dann das Mehl unter die Zucker-Ei-Masse heben. Nun gibst du die Masse in die vorbereitete Springform und backst den Biskuitboden für 35 Minuten.

Step 3:

Nach dem Backen den Biskuitboden in der Form vollständig auskühlen lassen, im Idealfall über Nacht. Sobald der Biskuitboden ausgekühlt ist, mit einem Messer vorsichtig entlang des Randes der Form schneiden, sodass sich der Boden gut aus der Form lösen lässt. Nun mit einem scharfen Brotmesser den Biskuitboden der Länge nach in zwei gleich hohe Teile halbieren.

Step 4:

Für die Füllung 9 Blätter Gelatine in kaltem Wasser für etwa 10 Min. einweichen. Währenddessen schlägst du die Sahne steif. Nun den Magerquark, den Puderzucker, den Abrieb einer Zitrone sowie den -saft in einer Schüssel verrühren. Gib 3 EL Quarkmasse in einen kleinen Topf und erhitze sie langsam unter Rühren. Die Gelatine-Blätter ausdrücken und ebenfalls in den Topf geben. Alles auf niedriger Stufe erhitzen und unter Rühren die Gelatine auflösen und anschließend in die Quarkmasse rühren. Die steife Sahne unter die Quarkmasse heben.

Step 5:

Nun legst du einen Tortenring um den unteren der beiden Biskuitböden. Anschließend die Käse-Sahne-Füllung gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen und glattstreichen und den oberen Teil des Biskuitbodens auf die Füllung setzen. Die Torte für ca. 4-5 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

Step 6:

Vor dem Servieren löst du den Tortenring und bestreust die Käse-Sahne-Torte mit etwas Puderzucker.

Zutaten

Für den Biskuitboden:

6	Eier
250 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
170 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Für die Füllung:

400 ml	Sahne
9 Blätter	Gelatine
ca. 300 ml	kaltes Wasser
1 kg	Magerquark
150 g	Puderzucker
1	Zitrone

Sonstiges:

Springform 26 cm Durchmesser
Handrührgerät
Tortenring
Puderzucker zum Bestreuen

