REZEPT FÜR KÄSE-SAHNETORTE

KÄSE-SAHNETORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 16 Stücke | 60 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Biskuit:

- 5 Eier (M)
- 160 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver

Für die Käsesahne:

- 10 Blatt weiße Gelatine
- 400 g Schlagsahne
- 1 kg Magerquark
- 160 g SweetFamily Unser Feinster
- Mark von 1 Vanilleschote
- fein abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
- zum Bestäuben SweetFamily Puderzucker

4286

ZUBEREITUNG

272	12	32	10
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit 5 EL kaltem Wasser steif schlagen. 60 g Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee leicht glänzt. Eigelb mit übrigem Zucker und Salz dickcremig rühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und darüber sieben. Mit 1/3 vom Eischnee unterheben. Übrigen Eischnee in 2 Portionen locker unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen. Biskuit im heißen Ofen 20-25 Minuten backen.

2. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Formrand ablösen, Biskuit auf das Gitter stürzen und Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit in 2 Böden schneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum schließen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 300 g Sahne steif schlagen und kühl stellen. Quark, Zucker, Vanillemark und Zitronenschale glatt rühren. Zitronensaft leicht erwärmen. Gelatine abtropfen lassen und darin unter Rühren auflösen. 2 EL Quarkcreme unterrühren, dann diese Masse unter die übrige Quarkcreme ziehen. Sahne unterheben. Creme auf den Biskuit im Ring streichen und oberen Biskuit darauf legen. Torte mind. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Vor dem Servieren übrige Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Torte aus dem Ring lösen. Oberfläche mit Puderzucker bestäuben und mit Sahnetupfen verzieren.

REZEPT FÜR KÄSE-SAHNETORTE

Tipp:

Wer mag, schneidet den oberen Biskuitboden bereits vor dem Auflegen in Tortenstücke und dekoriert die Torte damit.