

Käse-Sahne-Torte

Zutaten für 1 Torte 26 cm Durchmesser:

Für den Biskuit:

- 125 g Zucker
- 50 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Wasser (lauwarm)
- 1 Prise Salz



- 500 g Magerquark
- 400 ml Sahne
- 125 ml Milch
- 4 EL Zucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 EL Vanillepaste (oder das Mark einer Vanilleschote)
- 2 Päckchen Gelatine (gemahlen)

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Arbeitszeit: ca. 35 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden





Fluffige Käse-Sahne-Torte backen - so gehts

Biskuitboden backen

- 1. Heize den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und lege eine runde 26 cm Backform mit Backpapier aus.
- 2. Trenne das Eiweiß vom Eigelb und schlage das Eiweiß in einer Schüssel steif.
- 3. Rühre das Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz richtig schön schaumig. Rühre dann das Wasser unter.
- 4. Mische das Mehl, die Speisestärke, das Vanillepuddingpulver und das Backpulver. Rühre die trockene Mischung unter die Eigelb-Mischung.
- 5. Hebe zum Schluss das Eiweiß unter.
- 6. Fülle den Teig in die Backform und backe den Biskuit für 25 Minuten im Ofen. Nimm ihn dann aus dem Ofen und lass ihn für 15 Minuten abkühlen.
- 7. Schneide den Biskuit einmal waagerecht in der Mitte durch.

Käse-Sahne-Füllung zubereiten und Torte schichten

- 8. Lege einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte und stelle einen Tortenring drum.
- 9. Rühre die Gelatine mit 10 EL Wasser an und lass sie 5 Minuten quellen.
- Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnefest steif. Beachte dazu unsere Tipps zum <u>Sahne steif schlagen</u>. Stelle sie bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.
- 11. Gib den Quark, die Milch, den Zucker und das Mark der Vanilleschote in eine große Schüssel und verrühre sie miteinander.
- 12. Erwärme die Gelatine (sie darf nicht kochen) bis sie sich aufgelöst hat. Gieße die Gelatine sofort zur Quarkcreme und verrühre alles schnell.
- 13. Hebe nun die geschlagene Schlagsahne unter und verteile sie auf dem Biskuitboden.
- 14. Lege die zweite Hälfte des Biskuitbodens darauf und bestreue sie mit Puderzucker.
- 15. Stelle die Torte zum Festwerden für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.

Die Käsesahnetorte hält sich 2-3 Tage im Kühlschrank. Außerdem kannst du die Käsesahnetorte einfrieren.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.