

Käse-Sahne-Torte Rezept

Schwiegermama hat Geburtstag

Vor einiger Zeit, am 01.07, hatte meine Schwiegermama Geburtstag. Für Ihre Feier wünschte sie sich eine Käse-Sahne-Torte.

Naja, ich wäre nicht ich, wenn ich eine „normale“ Käse-Sahne-Torte gemacht hätte. Es wurde eine mit Beeren *Marmorierte Käse-Sahne-Torte*.

Hier kommt das Rezept für euch!

Zutaten:

150 g TK gemischte Beeren
225 g Zucker
3 Eier
100 g Mehl
25 g Speisestärke
2 TL Backpulver
9 Blatt Gelatine
750 g Magerquark
1 Zitrone (den Saft davon)
1 Pkg. Vanillezucker
400 ml Schlagsahne
4 EL Puderzucker



Zubereitung:

Beeren mit 1 EL Zucker vermischen und auftauen lassen

Die Eier trennen, das Eiweiß mit 3 EL Wasser steif schlagen, dabei 100 g von dem Zucker einrieseln lassen.

Die Eigelbe nach und nach vorsichtig unterrühren (am besten von Hand oder ganz, ganz langsam mit der Küchenmaschine). Mehl, Speisestärke und das Backpulver mischen, sieben und unter die Eimasse heben.

Den Boden einer Springform fetten. Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen und bei 150 Grad Umluft etwa 20-25 Minuten backen. Den Biskuit gut auskühlen lassen.

Die Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen.

Den Biskuit aus der Form lösen und den oberen Teil (etwa 1-1,5 cm dick abschneiden). Um den unteren Boden einen Tortenring legen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 Blatt und 8 Blätter getrennt voneinander (2 Schüsseln also).

Den Quark, die Zitrone, den Rest des Zuckers und den Vanillezucker glatt rühren. Sahne steif schlagen.

Das einzelne Blatt Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf auflösen. 2 EL von den Beeren einrühren, dann in das übrige Püree rühren und ab in den Kühlschrank damit. Die restliche Gelatine ausdrücken und ebenfalls auflösen. 2 EL von der Quarkmasse in die Gelatine rühren, dann alles in die restliche Quarkmasse geben. Die Creme etwa 15 Minuten kalt stellen bis sie anfängt zu gelieren.

DANN die Sahne unterheben. Etwa 10 EL der Quarkcreme in einen Spritzbeutel geben und zur Seite legen. 1/2 der restliche Quarkcreme auf den Biskuitboden geben, das Beerenpüree darauf verteilen und mit einer Gabel oder einem Spieß marmorieren, anschließend den Rest der Quarkcreme darauf geben und glatt streichen.

Mit der Quarkmasse im Spritzbeutel die Torte dekorieren, Himbeeren darauf setzen. Den übrig gebliebenen Boden in 12 Stücke schneiden und wie auf dem Bild anordnen. In die Mitte habe ich noch einen Kleks von dem Himbeerpüree gegeben. Darauf eine Erdbeere und in diese dann die Blume.



Käse-Sahne-Torte

Ihr solltet die Torte über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.
Fertig ist eure Käse-Sahne-Torte der besonderen Art!
Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und
anschließend schmecken lassen!



Käse-Sahne-Torte

Na....Hört sich das gut an???

Ich bin gespannt wie viele von euch das Rezept probieren werden!!! Ich freue mich auf euer Feedback!

Like it? PIN it!

REZEPT FÜR EINE MARMORIERTE KäSE-SAHNE-TORTE



www.kuchenkindundkegel.de

Das interessiert euch???

Einfach auf das Bild klicken und schon seid ihr beim Rezept!

