

Käse – Sahnetorte

Cremiger Quarkbelag auf weichem Biskuit. Mit Schoko – Bäumchen verziert, ein toller Hingucker auf jeder Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:

3 Eier (Gr. L), getrennt*
60g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
80g helle glutenfreie Mehlmischung
1 TL Backpulver

Für den Quark – Belag:

250ml Milch (ggf. laktosefrei)
180g Zucker
1 Zitrone, die abgeriebene Schale
3 Eigelb
8 Blatt Gelatine
500ml Sahne (ggf. laktosefrei)
500g Quark (ggf. laktosefrei)

Für die Bäumchen:

100g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)
Puderzucker zum Bestäuben

1. Am Vortag die Bäumchen herstellen. Kuvertüre im Wasserbad

schmelzen und in einen Gefrierbeutel einfüllen. Mit einer Schere eine sehr kleine Ecke von der Gefriertüte abschneiden, sodass dünne Linien „gemalt“ werden können. Ein großes Holzbrett (oder ähnliches) mit Backpapier auslegen. Mit der Kuvertüre verschieden große Bäumchen auf das Backpapier malen. Den Stamm mehrmals nachmalen, ebenso die Äste, so bekommen die Bäumchen Stabilität. Über Nacht an einen kühlen Ort stellen.



2. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

3. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 8 – 10 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Die Quark – Masse herstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und Eigelb in einen Kochtopf geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Das Gemisch unter rühren aufkochen lassen, die Gelatine ausdrücken, zugeben und unter rühren auflösen, nicht mehr kochen lassen. Das Gemisch kühl stellen.

5. Die Sahne steif schlagen. Wenn das Milchgemisch zu erstarren beginnt, Quark und Schlagsahne unterheben.

6. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen (siehe Tipp unten, auch bei Himbeer – Käsesahnetorte). Die Creme darauf verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen.

7. Den Tortenring mit Hilfe eines Messer von der Torte lösen und die Schokobäumchen vorsichtig an die Torte „kleben“. Mit Puderzucker bestäuben.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 – 2 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Tipp: Optisch sieht es sehr schön aus, wenn der Tortenring etwa 0,5cm vom Biskuitboden entfernt ist. So kann die Käse – Sahnemasse bis zur Tortenplatte eingefüllt werden und die Schokobäumchen kommen gut zur Geltung. Damit die Käse – Sahnemasse nicht aus dem Tortenring läuft, den Tortenring ringsum mit einem Kreppband fixieren.

Variation: Himbeer – Käsesahnetorte: Den ausgekühlten Biskuit teilen und je eine Hälfte als Boden und eine Hälfte als Belag verwenden. 200g frische Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Himbeeren unter die Quarkmasse rühren und nach Rezept fortfahren.

Fruktosearm – Tipp: Für den Biskuit 80g Traubenzucker anstatt Puderzucker verwenden. Vanillearoma oder etwas gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker verwenden. Für die Käse – Sahne 100g Traubenzucker und 100g Reissirup verwenden. Die Bäumchen aus fruktosearmer Zartbitterschokolade herstellen.





Himbeer – Käsesahnetorte

