


Käse-Sahne-Torte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für die Springform (Ø 28 cm):**

etwas Fett

Backpapier

All-in-Teig:

170 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

170 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

170 g weiche Butter oder Margarine

4 Eier (Größe M)

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß

150 ml kaltes Wasser

180 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 kg Speisequark (40% Fett i.Tr.)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

50 ml Zitronensaft

500 g kalte Schlagsahne

Zum Bestreuen:

etwas Puderzucker

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****2 All-in-Teig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 25 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3 Papier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden.**4 Füllung:**

Gelatine mit Wasser anrühren, etwa 5 Min. quellen lassen. Zucker, Vanillin-Zucker, Quark und Finesse gut verrühren. Gequollene Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, Zitronensaft unterrühren. Erst etwa 4 EL der Quarkmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Unteren Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring darumstellen. Quark-Sahne-Masse einfüllen und glatt streichen. Oberen Tortenboden auflegen und die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Vor dem Servieren Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Torte mit Puderzucker bestreuen.