

Käse-Sahne-Torte klassisch

Eine einfache Käse-Sahne-Torte, ohne viel Schnickschnack.

Die Quarkmasse kann jedoch auch mit Beeren, oder anderem Obst verfeinert werden.

Wir mögen die klassische Version jedoch am liebsten.

Meine Zutaten:

Biskuitboden:

4 Eier
4 Eßl. lauwarmes Wasser
200 g Zucker
200 g Mehl
2 Teel. Backpulver

Quarkmasse:

500 g Quark
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Eßl. Zitronensaft
8 Blatt Gelatine
800 ml Sahne

Puderzucker

Zubereitung:

Für den Boden die Eier, das Wasser und den Zucker schaumig schlagen (mindestens 8-10 Minuten). Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unter die Schaummasse heben, bis kein Mehl mehr zu sehen ist.

In eine Springform oder Tortenring mit 28 cm füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C für 45-50 Min. auf mittlerer Schiene backen. Danach herausnehmen, gut auskühlen lassen und den Boden einmal quer durchschneiden.

Für die Quarkmasse als erstes die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Quark mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Zitronensaft gut verrühren.

Die Gelatine mit ca. 1 Eßl. Wasser erwärmen und auflösen.

2 Eßl. der Quarkmasse zur Gelatine geben, um die Temperatur anzupassen. Die aufgelöste Gelatine zur Quarkmasse geben und gut verrühren.

Die geschlagene Sahne zugeben und verrühren.

Den unteren Teil des ausgekühlten Bodens in einen Tortenring, der auf einer Tortenplatte steht geben und den Ring schließen. Die Masse auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Den zweiten Teil des Bodens mit der gebackenen Seite nach oben auflegen und leicht andrücken.

Die Torte mit dem Ring mindestens für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Besser ist es über Nacht.

Vor dem Servieren, die Käse-Sahne-Torte mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.