

Käse-Sahne-Torte

Das beliebte Rezept für Käse-Sahne-Torte schmeckt so lecker, dass es schon zu den Klassikern gehört.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

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:

Puderzucker

Wie mache ich ganz einfach eine Käse-Sahne-Torte?:

1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

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 **Käse-Sahne-Füllung zubereiten:**

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. Käse-Sahne-Torte mit Puderzucker bestreuen.

