

Käse-Sahne-Wickeltorte

Die klassische Käse-Sahne-Torte mit Quark, Sahne, Mandarinen und Biskuitteig in Wickeltorten-Optik.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Fett

Biskuitteig:

50 g Butter

4 Eier (Größe M)

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder

Margarine

Quark-Sahne-Füllung:

350 g Mandarinen (Abtropfgew.)

etwa 5 EL Mandarinenmarmelade

250 g kalte Schlagsahne

3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)

500 g Speisequark (Magerstufe)

70 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

etwa 2 EL Zitronensaft

Zum Einstreichen und Verziern:

Wie backe ich eine Käse-Sahne-Wickeltorte?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Gustin und Backin mischen und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Butter kurz unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Boden an den Rändern lösen, mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

350 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (j15 g)
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe orange
Dr. Oetker gehackte Pistazien
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

3 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Diesen auf dem Springformboden zu einem Boden andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Den Boden mit einer langen Palette oder Messer vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4 Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Einige zum Verzieren beiseitestellen. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit Marmelade bestreichen. Die Biskuitplatte auf ein Stück Backpapier stürzen, das mitgebackene Papier abziehen und in etwa 4 cm breite Streifen schneiden.

5 Quark-Sahne-Füllung:

Sahne mit **1 Btl.** Gelatine fix steif schlagen. Quark mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren. **2 Btl.** Gelatine fix hinzufügen und **1 Min.** verrühren. Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Zitronensaft hinzufügen und verrühren, dann die Sahne unterheben. Quark-Sahne auf der Biskuitplatte verstreichen und mit Mandarinen bestreuen.

- 6 Den ersten Teigstreifen aufrollen und senkrecht mittig auf den Knetteigboden stellen. Die übrigen Streifen am vorherigen ansetzen und so weiter herumwickeln. Überstehenden Knetteigboden abschneiden, einen Tortenring darumstellen und die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

7 Einstreichen und Verzieren:

Tortenring lösen und entfernen. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Etwa 3 EL der Sahne mit Lebensmittelfarbe orange einfärben. Die Torte mit der ungefärbten Sahne einstreichen und die farbige Sahne in Klecksen am Rand und auf der Oberfläche darauf verteilen. Mit einer Teigkarte und einer Palette so verstreichen, dass ein Marmormuster entsteht. Übrige Sahne in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und über die Torte sprengeln. Mit Mandarinen, Pistazien und Blüten beliebig verzieren.

