



## Rezept für

### Käse-Sahne-Torte



Für diese Torte benötigen Sie einen Tortenring – der ist wichtig.

Ofen auf Umluft: 160 Grad vorheizen.

#### Für den Boden:

4	Eier
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
80 g	Weizenmehl (Type 405)
80 g	Speisestärke
1 Pck.	Backpulver

Butter und Mehl für die Form: Den Boden und die Seiten der **Springform - 26 cm**-einfetten und mit Mehl bestreuen.

#### Für den Biskuit:

Eier mit Zucker und Vanillezucker etwa 3-5 Minuten aufschlagen, bis die Masse sehr cremig und dickflüssig wird. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen und nach und nach zur Eiermasse sieben. Vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben.

Teig in die gefettete Springform geben und glattstreichen. Biskuit im vorgeheizten Ofen **ca. 20 Minuten** backen. Vollständig abkühlen lassen. Biskuit waagrecht halbieren und den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring eng um den Biskuit anlegen.

#### Für die Füllung:

8	Blätter Gelatine
400 g	Sahne
1 kg	Magerquark
1	Zitrone
150 g	Puderzucker

Gelatine-Blätter in einer Schüssel in etwas kaltem Wasser ca. 5 Minuten einlegen. Währenddessen Schlagsahne steif schlagen. Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und -schale mit Magerquark und Puderzucker verrühren. 1 EL Magerquark in einen Topf geben.

Gelatine-Blätter aus dem Wasser nehmen und mit den Händen leicht ausdrücken. Gelatine zu dem abgetrennten Quark in den Topf geben und kurz erhitzen, **aber nicht zum Kochen bringen**, bis die Gelatine aufgelöst ist. Gelatine-Quark-Gemisch dann zum restlichen Quark geben und verrühren. Sahne unterheben. Quark-Sahnemasse auf den Boden im Tortenring geben und glattstreichen. Zweiten Biskuitboden in 12 oder für kleine Tortenstücke in 16 gleichgroße Stücke schneiden.

Die Stücke nach und nach auf der Creme im Tortenring platzieren und leicht andrücken. Torte mindestens 2 Stunden kaltstellen. Dann mit einem Messer zwischen Torte und Tortenring entlangfahren. Dann den Tortenring abnehmen. Die Torte bis zum Servieren kaltstellen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.