

Käse-Sahne-Torte

Zutaten:

½ Biskuitboden
90g Milch
90g Sahne/Schlagobers
120g Zucker
100g Eigelb
5 Blatt weiße Gelatine
ein wenig Zitronenaroma
ein wenig Vanillearoma
1 Prise Salz
500g Magerquark/Topfen
400g Sahne/Schlagobers

Herstellung:

Milch, 90g Sahne, Zucker, Eigelb, etwas Zitrone, etwas Vanille und eine Prise Salz in einer Metallschüssel gut miteinander verrühren.

Gelatine nach Anleitung in Wasser einweichen.

Die Milch-Mischung in einem Wasserbad unter ständigem Rühren auf 75°C bis 80°C erhitzen, vom Herd nehmen und die aufgeweichte, gut ausgedrückte Gelatine dazugeben. Anschließend den Quark unterrühren und nun die Masse auf höchstens 20 Grad abkühlen lassen, dabei immer wieder zwischendurch umrühren. Aber bitte dafür *nicht* in den Kühlschrank stellen!

Die 400g Sahne nicht zu steif aufschlagen.

Sobald die Quark-Masse auf 20°C abgekühlt ist, ungefähr 100g der aufgeschlagenen Sahne vorsichtig unterrühren. Anschließend die restliche aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

In diesem Rezept wird ein halber Biskuitboden verwendet, den erhält man, wenn das Biskuitrezept dieses Buches gebacken und das Ergebnis dann halbiert wird. Wir verwenden bitte die obere Hälfte des Biskuits, damit wir für die Torte eine schöne Oberseite (Haut) haben.

Diesen halben Biskuitboden nochmals halbieren, die Seite mit der Haut nach oben auf einen extra Platz legen und, je nach Wunsch, in 14 oder 16 gleichmäßige Stücke schneiden. Das erleichtert das spätere Aufschneiden der Torte.

Die andere Biskuithälfte in den Ring der Kuchenform legen und die Sahne-Quark-Masse bis ca. 1 cm unter den Rand einfüllen. Anschließend die geschnittenen Biskuitstücke als „Deckel“ auf die Füllung legen, sodass der Biskuitboden oben abschließt.

Die Torte mind. 12 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit sie stabil wird.

Am nächsten Tag die Torte mit einem kleinen Messer vom Ring lösen. Am Rand mit geschlagener Sahne dünn einstreichen und den Deckel mit Puderzucker dünn abstauben.

Olivers glutenfreie Rezepte