

Käse-Sahne-Torte

Zutaten | 12 Portionen

Bisquitteig:

2	Eier
100 g	Zucker
100 g	Weizenmehl
½ Pck	Backpulver

Füllung:

500 g	Magerquark
	Saft von einer Zitrone
6 EL	Vollmilch
100 g	Zucker
12 Blatt	weiße Gelatine
500 ml	Schlagsahne

Obstbelag:

500 g	Erdbeeren oder Heidelbeeren, oder 1 Glas Kirschen oder 2 Dosen Mandarinen
-------	---

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Das Eiweiß mit 2 EL Wasser steif schlagen.
- Während des Rührens den Zucker einrieseln lassen.
- Mehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unter den Eischnee heben.
- Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
- Um den erkalteten Tortenboden einen Tortenring legen und mit dem ausgewählten Obst belegen.
- Für die Füllung den Quark mit dem Zitronensaft verrühren.
- Milch und Zucker dazugeben.
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, vorsichtig ausdrücken und auf dem Herd bei geringer Wärmezufuhr unter ständigem Rühren auflösen (nicht kochen lassen!)

- Die Gelatine unter die Quarkmasse rühren.
- Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
- Die fertige Masse vorsichtig auf den Obstboden geben und glatt streichen.

Tipp:

Die Torte muss 4 bis 5 Stunden im Kühlschrank stehen, bevor der Tortenring entfernt werden kann.
Die Obstsorte kann nach Vorliebe oder Saison ausgewählt werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 167,16 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
290 kcal	14,6 g	28,3 g	10,3 g	100 mg