

# Frischkäse-Torte mit Verpoorten Punsch

## Zutaten

für eine Punschtorte:

150 g Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
200 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
110 ml Milch

Ingwermarmelade (ggf. kandierte Ingwerstücke aus der Marmelade entfernen, falls enthalten.)

300 g Frischkäse  
300 ml Sahne  
25 g Zucker  
6 Blatt Gelatine  
150 ml VERPOORTEN Punsch

100 g weiße Schokolade

## Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz cremig rühren. Anschließend die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete 24 cm Springform geben und bei 175°C ca. 25 Minuten backen. (Garprobe machen !)

Den Boden auskühlen lassen nach Belieben mit Ingwermarmelade bestreichen.

Für die Punsch-Creme den Frischkäse mit dem Zucker glattrühren und hierbei den VERPOORTEN Punsch einfließen lassen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatineblätter ausdrücken und in einem kleinen Topf nur so leicht erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Gelatine in eine Schüssel geben und nach und nach unter Rühren der Punsch-Käsecreme zugeben. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf den Tortenboden gießen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Die Schokolade raspeln und auf der Torte verteilen.

## Leser-Tipp

Der Kuchen schmeckt schön erfrischend und eignet sich daher als toller Abschluss eines festlichen Essens.



[Link zum Rezept: Frischkäse-Torte mit Verpoorten Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (11/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de