

erfrischend leichte Käsetorte zweierlei

Zutaten

für 12 bis 14 Stücke:

1,5 kg Magerquark
300 g Zucker
5 Eier
2 Päckchen Vanillepudding-Pulver
je 250 g frische Brom- und Himbeeren
1 Päckchen weiße Gelatine
1 P. Vanillinzucker
400 ml Sahne + 100 ml Sahne
50 g dunkle Schokoladenraspel
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Für die Käsekuchenmasse den Backofen auf ca. 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 1 kg Quark, 200 g Zucker, Eier und das Puddingpulver miteinander verrühren. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, die Ränder leicht einfetten und die Masse einfüllen. Dann im Ofen ca. 50 bis 60 Min. backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Gelatine nach Packungsanweisung quellen lassen. Für die Käsesahnecreme den restlichen Quark, Zucker, Vanillinzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Die Gelatine erhitzen, mit etwas von der Creme verrühren und dann das unter die komplette Creme rühren. 400 ml Sahne steif schlagen und unterheben, sobald die Creme anfängt zu gelieren. Die Beeren putzen, waschen, trocknen. Pro Tortenstück eine Beere zurücklassen und die übrigen Beeren vorsichtig unter die Eierlikörcreme rühren.

Den Käsekuchen auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring drumherum stellen. Die Käsesahnecreme darauf verstreichen und dann mindestens 60 Min, kühl stellen. Die Torte aus der Form lösen. Restliche Sahne steif schlagen und als Tupfen auf die Torte spritzen. Jeden Tupfen mit einer Beere verzieren und dann die Torte zusätzlich noch mit dunklen Schokoraseln bestreuen.

Leser-Tipp

Das ist eine tolle Sommertorte: herrlich erfrischen und leicht. Außerdem ist das die ideale Torte für "Kuchenboden-Muffel", da sich statt eines Bodens aus Mürbe- oder Rührteig die Käsekuchenmasse unter der Käsesahnecreme befindet!

[Link zum Rezept: erfrischend leichte Käsetorte zweierlei](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de