

feine Käsesahne-Torte mit Preiselbeeren und Verpoorten Original

Zutaten

für 12 bis 14 Stücke:

250 g Mehl

1 Ei

280 g Zucker

1 Pkg Vanillinzucker

130 g Butter

2 Pkg weiße Gelatine

1 Glas (370 g) Preiselbeeren

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

500 g Magerquark

350 ml Sahne + 100 ml Sahne

Puderzucker

Kakaopulver



Zubereitung

Für die Böden einen Mürbeteig herstellen. Mehl mit Ei, 80 g Zucker, Vanillinzucker und Butter verkneten, in Folie wickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und halbieren. Die eine Hälfte wieder in den Kühlschrank stellen und die andere Hälfte in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Durchmesser 26 cm) reindrücken, mehrfach mit einer Gabel einstechen, im Ofen ca. 15 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

Aus der 2. Hälfte des Teiges ebenfalls so einen Boden herstellen aber direkt nach dem Backen in 12 oder 14 Tortenstücke schneiden! Ebenfalls auskühlen lassen.

Die Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen.

Den Quark mit dem restlichen Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel füllen und verrühren. Die Preiselbeeren in eine kleine Schüssel füllen. Dabei einige Löffel zurückbehalten für die Verzierung.

Die Gelatine auflösen. Etwa 1/3 der Gelatine unter die Preiselbeeren rühren, diese dann sofort auf dem Tortenboden verstreichen und in den Kühlschrank stellen.

Die übrigen 2/3 unter die Verpoorten-Quarkmasse rühren. 350 ml Sahne steif schlagen und sobald der Quark anfängt zu gelieren, die Sahne unter die Quarkmasse rühren.

Den Boden mit den Preiselbeeren aus dem Kühlschrank nehmen und die Verpoorten-Quarkmasse gleichmäßig darauf verteilen. Die Käsesahne-Torte dann für einige Stunden kühl stellen, bis die Masse fest ist.

Dann den Tortenring lösen und die Tortenboden-Stücke auf der Torte verteilen.

Vor dem Servieren die Torte mit Kakao und Puderzucker bestäuben, 100 ml Sahne steif schlagen und als Tupfen auf die Torte spritzen. Die Tupfen mit den übrig gelassenen Preiselbeeren verzieren.

[Link zum Rezept: feine Käsesahne-Torte mit Preiselbeeren und Verpoorten Original](#)

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

feine Käsesahne-Torte mit Preiselbeeren und Verpoorten Original

[Link zum Rezept: feine Käsesahne-Torte mit Preiselbeeren und Verpoorten Original](#)

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