

# Käse-Sahne-Torte mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja

## Zutaten

Für den Biskuitboden:

- 6 Eier, M
- 6 EL Wasser, lauwarm
- 120 g Zucker
- 1,5 Prisen Salz
- 135 g Weizenmehl, Type 405
- 45 g Speisestärke
- 1,5 TL Backpulver, gestrichen

Für die Käse-Sahne-Masse:

- 500 g Sahne
- 500 g Speisequark, Magerstufe
- 500 g Speisequark, 40% Fettanteil
- 130 g Puderzucker
- 150 g VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
- 10 Blatt Gelatine

Zubehör:

- 25er Springform



## Zubereitung

### Der Biskuitboden:

1. Heizt als erstes euren Backofen vor, denn der Teig ist recht schnell aufgeschlagen. Bei Ober-/Unterhitze wählt ihr 200°C und solltet ihr gleich mehrere Böden gleichzeitig backen, dann nutzt die Umluftfunktion und stellt den Ofen auf 180°C ein.
2. Trennt nun die Eier und schlägt das Eiweiss mit dem Salz ganz steif.
3. Rührt in einer weiteren Schüssel das Eigelb mit dem Zucker und dem Wasser schaumig auf und hebt es vorsichtig unter den Eischnee.
4. Lockert euer Mehl einmal gründlich mit einem Schneebesen auf und hebt es ganz vorsichtig unter die Eimasse. Ihr könnt das Mehl auch ganz fein durch ein Sieb gleich auf die Eimasse sieben und dann unterheben. Tipp: Nutzt dafür am Besten einen Holzkochlöffel mit Loch. Dann schont ihr die Luftigkeit des Teiges beim Unterheben.
5. Füll die Biskuitmasse in die Springform, back den Boden dann für ca. 18 Minuten und nehmt ihn aus dem Ofen. Die Backzeit kann, je nach Ofen, variieren. Stäbchenprobe machen!
6. Nach dem Auskühlen, schneidet ihr den Boden in zwei Teile. Der untere sollte ca. 2/3 des gesamten Bodens haben. Setzt einen Tortenring um den unteren Boden und stellt ihn zur Seite, bis die Käse-Masse fertig ist.

### Die Käse-Sahne-Masse

1. Schlägt als erstes die Sahne (ohne Zucker) steif und stellt sie zur Seite. Weicht dann in zum Beispiel einem tiefen Teller die Gelatineblätter in kaltem Wasser ein. In der Regel dauert das 5 Minuten. Lest aber die Packungsanleitung.

[Link zum Rezept: Käse-Sahne-Torte mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja](#)

# Käse-Sahne-Torte mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja

2. Verrührt in einer Schüssel den Quark, den Puderzucker und die VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja miteinander, bevor ihr die geschlagene Sahne darunter hebt.

3. Drückt die Gelatineblätter aus, gebt sie mit 2 EL der Quarkmasse in einen Topf und erhitzt sie unter Rühren, so dass sich die Gelatine auflöst. Rührt sie dann unter die Käse-Sahne-Masse. Ihr solltet jetzt schnell arbeiten, damit die Masse schön gleichmäßig gestrichen werden kann.

## **Das Fertigstellen:**

1. Füllt die Masse sofort auf den Biskuitboden im Tortenring und streicht sie glatt. Schneidet nun den Deckel des Biskuitbodens in 8, 12 oder 16 Tortenstücke und setzt sie auf die Käse-Sahne-Masse. Damit ein Fächereffekt entsteht, drückt ihr jedes Deckelstück an der jeweils gleichen Seite ein wenig nach unten.

2. Stellt die Torte nun für mindestens 4 Stunden kalt. Am Besten lasst ihr sie über Nacht im Kühlschrank. Bestäubt sie vor dem Servieren noch mit ein wenig Puderzucker.

[Link zum Rezept: Käse-Sahne-Torte mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja](#)