

Frischkäse-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja 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 nach Belieben

300 g Frischkäse
300 ml Sahne
25 g Zucker
6 Blatt Gelatine
150 ml VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch
100 g weiße Schokolade

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier dabei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch und mit der Ei-Masse vermengen. Den Teig in eine gefettete 24 cm Springform streichen und bei 175°C ca. 25 Minuten backen. (Stäbchentest)
Den ausgekühlten Boden nach Belieben mit Ingwermarmelade bestreichen.

Frischkäse mit Zucker verrühren. VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch hinzugeben und gut unterrühren. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur schmelzen, zum Temperatur-Angleich mit etwas Punsch-Creme vermengen und zügig unter die Käsecreme rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf den Tortenboden geben und 2 Stunden kaltstellen.

Die Schokolade raspeln und auf der Torte verteilen.



[Link zum Rezept: Frischkäse-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja 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