

Käse-Sahne-Torte



Zutaten für 1 Torte 26 cm Durchmesser:

Für den Biskuit:

- 125 g Zucker
- 50 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Wasser (lauwarm)
- 1 Prise Salz

Für die Quark-Sahne-Füllung:

- 500 g Magerquark
- 400 ml Sahne
- 125 ml Milch
- 4 EL Zucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 EL Vanillepaste (oder das Mark einer Vanilleschote)
- 2 Päckchen Gelatine (gemahlen)

Zum Bestreuen:

- Puderzucker

Arbeitszeit: ca. 35 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Ruhezeit: 180

Zubereitung:

Biskuit backen

1. Heize den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und lege eine runde 26 cm Backform mit Backpapier aus.
2. Trenne das Eiweiß vom Eigelb und schlage das Eiweiß in einer Schüssel steif.
3. Rühre das Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz richtig schön schaumig. Rühre dann das Wasser unter.
4. Mische das Mehl, die Speisestärke, das Vanillepuddingpulver und das Backpulver. Rühre die trockene Mischung unter die Eigelb-Mischung.
5. Hebe zum Schluss das Eiweiß unter.
6. Fülle den Teig in die Backform und backe den Biskuit für 25 Minuten im Ofen. Nimm ihn dann aus dem Ofen und lass ihn für 15 Minuten abkühlen.
7. Schneide den Biskuit einmal waagrecht in der Mitte durch.

Käse-Sahne-Füllung zubereiten und Torte schichten

8. Lege einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte und stelle einen Tortenring drum.
9. Rühre die Gelatine mit 10 EL Wasser an und lass sie 5 Minuten quellen.
10. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnefest steif. Beachte dazu unsere Tipps zum [Sahne steif schlagen](#). Stelle sie bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.
11. Gib den Quark, die Milch, den Zucker und das Mark der Vanilleschote in eine große Schüssel und verrühre sie miteinander.
12. Erwärme die Gelatine (sie darf nicht kochen) bis sie sich aufgelöst hat. Gieße die Gelatine sofort zur Quarkcreme und verrühre alles schnell.
13. Hebe nun die geschlagene Schlagsahne unter und verteile sie auf dem Biskuitboden.
14. Lege die zweite Hälfte des Biskuitbodens darauf und bestreue sie mit Puderzucker.
15. Stelle die Torte zum Festwerden für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.

Die Käsesahnetorte hält sich 2-3 Tage im Kühlschrank. Außerdem kannst du die Käsesahnetorte einfrieren.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

