Rezept

Käse-Sahne-Torte

Ein Rezept von Käse-Sahne-Torte, am 27.04.2024

Zutaten

100 g	fein gemahlene Hirse
6	Eier
1 Dose	Mandarinen (à 175 g Abtropfgewicht)
400 g	Sahne (ggf. laktosefrei)
ca. 150 ml	Milch (ggf. laktosefrei)
2 Beutel	Gelatine-Fix
	Puderzucker zum Bestäuben
50 g	glutenfreie Speisestärke
125 g	Zucker
1	Bio-Zitrone
2	Eier
400 g	Magerquark (ggf. laktosefrei)
120 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 170° vorheizen. Backpapier in die Springform einspannen. Das Hirsemehl und die Stärke mischen. Die Eier trennen, die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen.

2. Eigelbe mit 6 EL warmem Wasser und dem Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts dickschaumig schlagen. Zuerst den Eischnee, dann das Mehl auf die Eigelbmasse geben. Beides mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen, sofort im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen (Ofentüre nicht öffnen).

3. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Form aus geringer Höhe auf eine Arbeitsplatte fallen lassen (dadurch behält der Biskuit seine Höhe). Den Rand entfernen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, das Papier abziehen und den Kuchen auskühlen lassen.

4. Für die Füllung Mandarinen abtropfen lassen. Zitrone heiß waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Sahne steif schlagen.

5. Eine Schüssel auf die Waage stellen, Eier hineinschlagen und mit Milch auf 250 g auffüllen. Quark, 1 EL Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft unterrühren. Gelatine-Fix mit den Quirlen des Handrührgeräts einrühren, ca. 1 Min. kräftig verschlagen, weiterrühren und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Die Sahne mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben.

6. Biskuit waagrecht halbieren und die obere Hälfte in zwölf Tortenstücke schneiden. Diese mit Puderzucker bestäuben.

7. Den Springformrand oder einen Tortenring um den unteren Boden legen und diesen nach Belieben mit den Mandarinen belegen, 12 Schnitze beiseitestellen. Die Creme einfüllen, die Torte ca. 3 Std. kalt stellen. Die 12 Mandarinen an den Rand setzen und mit diesen als Stütze die Deckeltortenstücke schräg auf der Torte platzieren.