Rezept

Käsesahnetorte mit Aprikosen-Kompott

Ein Rezept von Käsesahnetorte mit Aprikosen-Kompott, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	Mehl
1 Prise	Salz
60 g	kalte Butter
3 Blatt	3 Blatt weiße Gelatine
60 g	Zucker
2	Eigelbe
1-2 TL	frisch gepresster Zitronensaft
500 g	vollreife Aprikosen
2-3 EL	Zucker
10 Blättchen	ca. 10 Blättchen frische Zitronenverbene
40 g	Zucker
1	Eigelb
	Mehl zum Verarbeiten
100 ml	Milch
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
200 g	Magerquark
200 g	Sahne
150 ml	ca. 150 ml Orangensaft
1-2 EL	1-2 EL Orangenlikör (nach Belieben, z. B. Grand Marnier)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 18 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker und Salz daraufstreuen und das Eigelb hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

2. Backofen auf 175° vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu zwei dünnen runden Kreisen in Größe der Springform ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die beiden Teigkreise darauflegen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 8-10 Min. knusprig backen, herausnehmen. Einen Boden noch warm in 8 Stücke schneiden, abkühlen lassen.

3. Für den Belag Gelatine einweichen. Milch, Zucker und Zitronenschale aufkochen. 3 EL davon mit den Eigelben verquirlen, dann diese Mischung nach und nach unter die heiße Milch rühren. Unter ständigem Rühren erhitzen (Wasserbad oder Herdplatte), bis die Creme etwas andickt. Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Creme auflösen. Die Creme durch ein Sieb gießen und ganz abkühlen lassen. Dadurch wird sie noch zarter.

4. Quark und Zitronensaft gründlich unter die Creme rühren. Sahne steif schlagen und unter die kalte Quarkcreme heben. Den ganzen Teigboden in die Springform legen. Creme darauf verstreichen, mit dem zweiten portionierten Teigboden bedecken. Mind. 3 Std. kalt stellen.

5. In der Zwischenzeit für das Kompott die Aprikosen abspülen, trocken reiben, halbieren und entsteinen. Orangensaft und Zucker erhitzen, Aprikosenhälften hineingeben und in ca. 5 Min. weich dünsten. Nach Belieben Orangenlikör unterrühren. Verbenenblättchen evtl. klein hacken und untermischen. Das Kompott zur Torte reichen.