

Rezept

Frischkäse-Torte mit Beeren

Ein Rezept von Frischkäse-Torte mit Beeren, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Boden:

100 g Mandeln

5 Eier (M)

130 g Rohrohrzucker

100 g Buchweizen

2 Eiweiß

Salz

Für die Füllung:

9 Blatt weiße Gelatine

250 g Magerquark

400 g gemischte Beeren

1 Pck. Bourbonvanille- Rohrohrzucker

600 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

80 g Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)

125 ml roter Fruchtsaft

1 Pck. weißer Tortenguss

Außerdem:

Öl für die Form

Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal, 21 g F, 13 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform am Boden mit Öl einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Mandeln im Mixtopf 5 Sek. / Stufe 8 fein mahlen, in eine Schüssel umfüllen. Buchweizen im Mixtopf 30 Sek. / Stufe 10 fein mahlen, dann unter die gemahlene Mandeln mischen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
2. Die Eier trennen. Rühraufsatz einsetzen. Alle 7 Eiweiße mit 30 g Rohrohrzucker und 1 Prise Salz 3 Min. / Stufe 4 steif schlagen. Rühraufsatz entfernen, den Eischnee umfüllen und kalt stellen. Mixtopf spülen und abtrocknen. Eigelbe mit übrigem Zucker darin 1 Min. / Stufe 4 aufschlagen. Buchweizenmischung dazugeben und alles 10 Sek. / Stufe 5 vermischen. Rühraufsatz wieder einsetzen, Eischnee dazugeben und 7 Sek. / Stufe 2 unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im heißen Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
3. Für die Füllung den Mixtopf spülen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Quark und Preiselbeeren im Mixtopf 20 Sek. / Stufe 3 verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem Topf bei kleiner Hitze unter Rühren auflösen, dann mit 4 EL Creme verrühren. In den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 5 unterrühren.
4. Ausgekühlten Biskuitboden so halbieren, dass 2 Böden entstehen. Einen Tortenrand um einen Boden legen, die Frischkäsecreme auf dem Boden verteilen. Den zweiten Boden daraufsetzen. Beeren verlesen, evtl. kurz waschen und trocken tupfen, auf dem Boden verteilen.

5. Für den Guss Fruchtsaft, 125 ml Wasser, Vanillezucker und Tortenguss nach Packungsanweisung verrühren und über die Beeren ziehen. Torte mindestens 4 Std. kalt stellen und gekühlt servieren.