

Rezept

Heidelbeer-Käsesahnetorte

Ein Rezept von Heidelbeer-Käsesahnetorte, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

250 g frische Heidelbeeren	2 Eier
125 g Zucker	100 ml Öl
100 ml Orangensaft	150 g Mehl
½ Pck. Backpulver	Butter für die Form

Für die Käsesahne:

6 Blatt weiße Gelatine	1 Glas Heidelbeeren (125 g Abtropfgewicht)
75 ml Milch	100 g Zucker
250 g Magerquark	200 g Sahne

Für das Topping:

400 g Sahne	1 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Form mit Butter gut einfetten. Die frischen Heidelbeeren waschen, verlesen und trocken tupfen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Orangensaft unter Rühren dazugeben.
2. Mehl mit Backpulver in einer Schüssel vermischen und die Mischung rasch unterrühren. Den Teig in die Form geben und die Hälfte der frischen Heidelbeeren darauf verteilen. Im Backofen (unten) 25 – 30 Min. backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen für die Käsesahne die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Heidelbeeren in einem Sieb abtropfen lassen. Dabei 125 ml Saft abmessen. Die Hälfte des Saftes mit Milch und Zucker in einem Topf erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Den Quark mit restlichem Heidelbeersaft glatt verrühren und einige Löffel davon unter die Heidelbeermilch mischen. Die Heidelbeermilch unter den Quark rühren und den Quark im Kühlschrank in 20 – 25 Min. stocken lassen.
4. Inzwischen die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die abgetropften Heidelbeeren ebenfalls unterheben. Den abgekühlten Kuchen auf eine Platte setzen. Den Tortenring um den Kuchen legen. Die Käsesahne auf dem Kuchen verteilen und im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

5. Zum Fertigstellen für das Topping die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und auf die Torte streichen. Die restlichen frischen Heidelbeeren dekorativ auf der Sahne verteilen. Die fertige Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.