

Rezept

Käsesahnetorte

Ein Rezept von Käsesahnetorte, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl (Type 405)

1 M Ei

120 g kalte Butter

60 g Puderzucker

1 Prise Salz

Für das Kompott:

750 g reife Aprikosen

150 g Zucker

250 ml trockener Weißwein

Für die Creme:

7 Blatt weiße Gelatine

125 g Zucker

4 M Eigelb

2 EL Zitronensaft

200 ml Milch

1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

500 g Magerquark

500 g Sahne

Außerdem:

Mehl zum Verarbeiten

Backpapier für die Bleche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Den Puderzucker, das Ei und eine Prise Salz hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden und diese rundherum auf dem Mehtrand verteilen.
2. Alle Zutaten mit einem großen Messer oder einer Palette vom Rand aus gründlich durchhacken, bis sich unregelmäßige Brösel bilden. Diese Teigbrösel rasch mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln, etwas flach drücken und 30 Min. kalt stellen.

4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl zu zwei Kreisen in Formgröße ausrollen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen, die Kreise darauflegen. Im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldgelb backen, herausnehmen. Einen Boden noch warm in zwölf Stücke schneiden, auskühlen lassen.

5. Für das Kompott die Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen. Wein und Zucker 2 Min. sprudelnd kochen, Aprikosen dazugeben, einmal aufkochen und abkühlen lassen.

6. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Zucker und Zitronenschale aufkochen. 3 EL davon mit den Eigelben verquirlen, die Mischung unter die Milch rühren. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Creme etwas andickt. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Creme durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Die Aprikosen gut abtropfen lassen. Quark und Zitronensaft unter die kalte Creme rühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme heben.

7. Den ungeteilten Tortenboden in die Form legen. Etwas Creme darauf verteilen, dann die Aprikosen mit der Schnittfläche nach unten daraufsetzen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Restliche Creme darauf glatt streichen. Die Torte mindestens 4 Std. kalt stellen. Mit dem in Stücke geschnittenen Tortenboden belegen und die Torte mit Puderzucker bestreuen.