

Rezept

Käsesahnetorte mit Aprikosen

Ein Rezept von Käsesahnetorte mit Aprikosen, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN MÜRBETEIG:

200 g Mehl	60 g Puderzucker
1 Prise Salz	1 Ei (M)
120 g kalte Butter	

FÜR DAS KOMPOTT:

750 g reife Aprikosen	250 ml trockener Weißwein
150 g Zucker	

FÜR DIE CREME:

7 Blatt weiße Gelatine	200 ml Milch
125 g Zucker	1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
4 Eigelb (M)	500 g Magerquark
2 EL Zitronensaft	500 g Sahne

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	Puderzucker zum Bestäuben
-------------------	---------------------------

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. 470 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Puderzucker, Salz und Ei hineingeben. Kalte Butter in Flöckchen schneiden, auf dem Mehrrand rundherum verteilen. Vom Rand aus gründlich durchhacken, bis sich Brösel bilden. Diese rasch mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen. Backofen auf 180° 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 12 Stücke schneiden, auskühlen lassen.
2. 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.

3. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Zucker und Zitronenschale aufkochen. 3 EL davon mit den Eigelben verquirlen, die Mischung unter die Milch rühren. Unter Rühren erhitzen, bis die Creme etwas andickt. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Aprikosen abtropfen lassen. Quark und Zitronensaft unter die Creme rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
-
4. Den ganzen Tortenboden in die Form legen. Etwas Creme da- rauf verteilen, die Aprikosen mit der Schnittfläche nach unten da- raufsetzen, einen kleinen Rand frei lassen. Restliche Creme darauf glatt streichen. Torte mind. 4 Std. kalt stellen. Mit dem geschnittenen Tortenboden belegen, die Torte mit Puderzucker bestäuben.