

Rezept

Käsesahnetorte mit Pfirsichen

Ein Rezept von Käsesahnetorte mit Pfirsichen, am 09.06.2026

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
300 g Mehl	1 Pck. Backpulver
12 Blatt Gelatine	1 Dose Pfirsiche (465 g)
500 g Quark	250 ml Milch
200 g Zucker	400 g Sahne
Puderrucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Orangensaft unter Rühren zugeben. Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Kuchen einmal quer teilen, den Boden mit einem Tortenring umstellen. Die Gelatine einweichen. Die Pfirsiche abtropfen lassen, eine Hälfte pürieren, die andere klein würfeln. Den Quark mit Fruchtpüree verquirlen. Die Milch mit Zucker aufkochen lassen. Die Gelatine ausdrücken, darin auflösen, gründlich unter die Quarkmasse mischen, im Kühlschrank 1 Std. anstocken lassen.
4. Die Sahne steif schlagen und mit den Pfirsichwürfeln unter die Quarkmasse heben. Die Masse auf den Boden geben, den Deckel auflegen, 2 Std. kühl stellen. Den Tortenring entfernen und die Torte mit Puderrucker bestäuben.