

Rezept

Käsesahnetorte mit Pflaumen

Ein Rezept von Käsesahnetorte mit Pflaumen, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Mehl	60 g Puderzucker
1 Prise Salz	1 Eigelb (M)
120 g kalte Butter	700 g Pflaumen
¼ l trockener Rotwein (oder roter Traubensaft)	150 g Zucker
2 EL Zwetschgenwasser (nach Belieben)	6 Blatt weiße Gelatine
200 ml Milch	125 g Zucker
2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	4 Eigelbe (M)
500 g Magerquark	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
400 g Sahne	Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Puderzucker, Salz und Eigelb dazugeben. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Zutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Kreisen in der Größe der Form ausrollen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen, die Kreise darauflegen. Im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. knusprig backen, dann herausnehmen. Einen Boden noch warm in 12 Stücke schneiden, auskühlen lassen.
3. Für das Kompott die Pflaumen abspülen, halbieren und entsteinen. Wein und Zucker aufkochen. Die Pflaumen dazugeben und einmal aufkochen lassen. Nach Belieben das Zwetschgenwasser unterrühren. Die Pflaumen in der Flüssigkeit auskühlen lassen.
4. Für die Creme die Gelatine einweichen. Milch, Zucker und Zitronenschale aufkochen. 3 EL davon mit den Eigelben verquirlen, die Mischung nach und nach unter die Milch rühren. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Creme etwas andickt. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Creme durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.
5. Quark und Zitronensaft unter die Creme rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Die Pflaumen abtropfen lassen. Den ganzen Boden in die Form oder in einen Tortenring legen.

6. Den Boden mit einem Drittel der Creme bestreichen, die Pflaumen darauf verteilen. Übrige Creme darauf glatt streichen. Die Torte mindestens 3 Std. kalt stellen. Mit dem in Stücke geschnittenen Mürbeteigboden belegen. Mit Puderzucker bestäuben.