

Rezept

Käsesahnetorte mit Stevia

Ein Rezept von Käsesahnetorte mit Stevia, am 25.04.2024

Zutaten

4 zimmerwarme Eier	3 – 4 EL Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz	140 g Steevia® Groovia (oder + 0,6 g Steviosid-Extrakt)
1 Msp. Vanillepulver	180 g Mehl
1 Msp. Backpulver	8 Blatt weiße Gelatine
1/4 l Milch	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
0,6 g Steviosid-Extrakt	4 zimmerwarme Eigelb
200 g Sahne	500 g Magerquark
150 – 200 g Naturjoghurt (1,5 % Fett für die Form)	Natura Stevia Plus 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. 215 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 170° vorheizen, Form einfetten. Für den Teig Eier trennen, die Eiweiße mit Zitronensaft und -schale sowie 1 Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit 4 EL warmem (!) Wasser sehr schaumig schlagen. Stevia-Granulat und Vanille dazugeben, alles im warmen Wasserbad dick-cremig schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und das Mehl mit Backpulver darübersieben. Alles mit einem Schneebesen unterheben (nicht rühren!) und gleichmäßig in der Form verteilen. Im Ofen (Mitte) in 25 – 30 Min. nicht zu dunkel backen. Herausnehmen und ca. 2 Std. abkühlen lassen. Anschließend horizontal durchschneiden.
2. Inzwischen für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit Zitronenschale, 1 Prise Salz, Steviosid-Extrakt und Eigelben unter Rühren kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Gelatine ausdrücken, unter Rühren in der warmen Milch auflösen. Die Milch ca. 20 Min. kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Inzwischen die Sahne steif schlagen und den Quark mit dem Joghurt mischen.
3. Den unteren Boden mit einem Tortenring umschließen. Wenn die Milch zu gelieren beginnt, die Quarkmasse und die Schlagsahne unterheben und die Sahnemasse auf dem Boden verteilen. Den Teigdeckel darauflegen und die Torte ca. 6 Std. kühl stellen. Zum Servieren die Käsesahnetorte oben mit Stevia-Granulat bestäuben.