

Rezept

Käsesahnetorte mit einem Hauch Schokolade

Ein Rezept von Käsesahnetorte mit einem Hauch Schokolade, am 15.12.2025

Zutaten

FÜR DEN MÜRBETEIG:

50 g weiche Butter	25 g Zucker
Salz	1 Eigelb (Größe M)
75 g Mehl (Type 405)	1 Msp. Backpulver
1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale	

FÜR DEN BISKUIT:

3 Eier (Größe M)	90 g Zucker
Salz	80 g Mehl (Type 405)
30 g Speisestärke	30 g Butter

FÜR DIE QUARKCREME:

7 Blatt Gelatine (10,5 g)	4 Eigelb (Größe M)
80 ml Weißwein	1 Msp. abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
120 g Zucker	100 g saure Sahne
300 g Magerquark	Salz
500 g Sahne	

AUSSERDEM:

feiner Zucker zum Stürzen und Bestreuen	Mehl zum Arbeiten
60 g Zartbitterkuvertüre zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform oder 1 festen Tortenring (26 cm Ø, 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std. kühl stellen.
2. Für den Biskuit den Backofen auf 190° vorheizen. Den Springformboden mit Backpapier belegen. Aus den angegebenen Zutaten eine Biskuitmasse zubereiten wie auf S. 106/107 beschrieben (ohne Wasser). Die Masse in der Form im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Den Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mindestens 2 Std. ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Mürbeteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis von 26 cm Ø ausrollen (mit dem Springformrand oder Tortenring ausstechen). Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

4. Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem Wasserbad schmelzen. Den Mürbeteig auf eine Platte legen und mit der Kuvertüre bestreichen. Den Biskuit horizontal halbieren, eine Hälfte auf den Mürbeteig setzen und einen Tortenring umlegen.

5. Für die Quarkcreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit Wein, Zitronenschale und Zucker in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad aufschlagen und zur Rose abziehen, das heißt, unter Rühren auf 85° erhitzen, bis die Masse leicht bindet. Die ausgedrückte Gelatine unterrühren und die Quarkcreme durch ein feines Sieb streichen.

6. Saure Sahne, Quark und 1 Prise Salz unter die Creme rühren und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, unter die Quarkcreme heben und die Masse in den Tortenring füllen. Den restlichen Biskuitboden darauflegen und die Torte mindestens 2 Std. kühl stellen. Nach Belieben die Oberfläche vor dem Servieren noch mit etwas Zucker bestreuen.