

Rezept

Zitronen-Käsesahnetorte

Ein Rezept von Zitronen-Käsesahnetorte, am 09.06.2026

Zutaten

ca. 150 ml Orangensaft	
4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	300 g Mehl
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	1 Päckchen Backpulver
Fett und Semmelbrösel für die Form	12 Blatt weiße Gelatine
500 g Quark	200 g Zucker
¼ l Milch	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Saft von 2 Zitronen	400 g Sahne
Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Den Zitronensaft mit Orangensaft mischen und mit kaltem Wasser auf 200 ml auffüllen.
2. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft dazugeben. Mehl mit Zitronenschale und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Tortenboden einmal quer teilen und den Tortenring um den unteren Boden stellen.
4. Den Quark mit Zucker, Milch und Zitronenschale glatt rühren. Den Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen, die Gelatine ausdrücken, darin auflösen und zügig unter den Quark rühren. Die Quarkmasse in den Kühlschrank stellen und in ca. 30 Min. stocken lassen.
5. Inzwischen die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Quarkcreme auf den unteren Boden geben. Den oberen Boden auflegen und ca. 2 Std. 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen. Kurz vor dem Servieren den oberen Tortenboden dick mit Puderzucker bestäuben.