



Käsesahnetorte

- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Mutters Käsesahnetorte zum Wochenende oder zu Feiertagen ist in unseren Familien fast schon „Kult“.

Wer kennt und liebt sie nicht, das Prachtstück mit zartem Biskuit und einer luftigen Füllung mit leichtem Zitronenaroma, die so herrlich auf der Zunge zerschmilzt.

Sie sieht nicht nur himmlisch aus, sondern schmeckt auch so.

Dabei ist die Käsesahnetorte so unkompliziert und relativ schnell in 30 - 35 min. fertig gemacht. Lediglich der Biskuitboden muss gebacken werden und auch den können Sie, wenn es einmal wieder keine Zeit dafür gibt, in der Küche lang zu stehen, beim Bäcker oder auch im Supermarkt kaufen.

Zutaten

- **Für den Biskuit:**
- 3 ganze Eier
- 135 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 135 g Mehl, gesiebt
- **Für die Käsesahne - Füllung:**
- 12 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- Saft und etwas Abrieb 1 Zitrone
- 7 Eigelbe
- 900 g Speisequark (20%)
- 250 g Zucker
- 150 g geschlagene Sahne
- 200 g Schlagsahne, zum Einstreichen
- 3 EL Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft 180 ° C. Eine 22 cm Ø große Springform mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Der Biskuit:

Die Eier mit dem Zucker und einer kleinen Prise Salz mit den Quirlen intensiv wenigstens 8 min. weißcremig aufschlagen.

Das Mehl darüber sieben und mit einem Schneebesen unterheben.

Gleichmäßig glatt auf dem Boden aufstreichen und auf der mittleren Schiene ca. 20 min. backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, erst dann aus der Springform lösen.

Für ein hübsches Aussehen, die gebräunte Oberfläche ganz dünn abschneiden. (Damit die Torte beim Anschneiden oben keinen braunen Teigrand hat)

Den Boden einmal waagrecht durchschneiden und halbieren, den unteren Teil wieder in die Springform hineinlegen.

Schritt3

Die Käsesahne Füllung: Die Eigelbe mit dem Zucker, Zitronensaft - und Schale mit den Quirlen dickcremig (mindestens 5 min.) aufschlagen und den Quark glatt verrühren, beides mischen und danach verrühren. Die ausgedrückte Gelatine in der Mikrowelle erhitzen und mit dem Schneebesen „klümpchenfrei“ verrühren. 150 g geschlagene Sahne mit dem Schneebesen unterheben.

Schritt4

Die Quarkcreme einfüllen und glatt verstreichen, den zweiten Boden darauf legen und leicht andrücken; 1- 2 Stunden kalt stellen.

Danach vorsichtig den Springformrand entfernen und die Torte mit 200 g geschlagener Sahne rundherum glatt einstreichen, mit Puderzucker bestäuben, 10 Stücke markieren.

Rezeptart: Torten **Zutaten:**eier, Gelatine, Mehl, Quark, Sahne, Salz, Zitrone, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaesesahnetorte/>