

## Brombeer-Käse-Sahne-Torte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Rührteig:

75 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse  
1 Backm. Dr. Oetker Käse-Sahne Torte  
100 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)

### Füllung:

500 g Brombeeren  
350 g kalte Schlagsahne  
100 ml Weißwein  
500 g Speisequark (Magerstufe)

### Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar  
25 g Zucker  
125 ml Weißwein  
125 ml Wasser

### Zum Verzieren:

250 g kalte Schlagsahne

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Für den Teig das Marzipan in kleine Stücke schneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**

**Heißluft: etwa 150°C**

**2. Rührteig:** Backmischung für den Teig und Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Eier und Marzipan hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 3 Min. auf höchster Stufe verrühren. Teig in der Springform glatt streichen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

**3.** Papier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

**4. Füllung:** Brombeeren verlesen, evtl. waschen, 250 g Brombeeren abwiegen und pürieren. Sahne steif schlagen. Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung, **aber mit Brombeerpüree und Weißwein**, mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren, dann Quark unterrühren. Zuletzt die Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf den Boden im Tortenring streichen und mit 150 g Brombeeren belegen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und restliche Füllung darauf glatt streichen, mit übrigen Brombeeren (100 g) belegen.



**5. Guss:** Tortenguss mit Zucker, Wein und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, vorsichtig über den Brombeeren verteilen und das Gebäck mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6. Verzieren:** Tortenring mit Hilfe eines feuchten Messers lösen und entfernen. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und den Tortenrand damit verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 12 g, F: 26 g, Kh: 38 g, kJ: 1.897, kcal: 451