





# Beerige Käse-Sahne-Torte

Eine beliebte Torte mit Beeren, Quark und Sahne im aktuellen "naked look".

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

### All-in-Teig:

125 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
170 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
170 g weiche Butter oder Margarine  
4 Eier (Größe M)

### Füllung:

300 g gemischtes Beerenobst  
7 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
400 g kalte Schlagsahne  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
250 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)  
Saft von 1 Zitrone  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

etwa 1 EL samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich oder andere Geschmacksrichtungen  
1 EL heißes Wasser  
Puderzucker

Wie backe ich eine beerige Käse-Sahne-Torte?:

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

- 3 Mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden zurückstürzen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumlegen.

### 4 Füllung zubereiten:

Beerenobst verlesen, putzen und ggf. waschen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen und 1 geh. EL beiseitestellen. Quark mit den übrigen Zutaten verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, zunächst mit etwa 4 EL der Quarkmasse verrühren, dann unter die übrige Quarkmasse rühren. Sahne unter die Quarkmasse heben. Die Hälfte der Füllung auf dem unteren Boden glatt streichen und 1/3 der Beeren darauf verteilen. Den oberen Boden auf die Füllung legen und leicht andrücken. Restliche Quarkmasse auf dem oberen Boden glatt streichen. Die übrigen Beeren bergartig darauf verteilen und leicht andrücken. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 5 Verzieren:

Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Torte rundherum dünn mit der übrigen Sahne einstreichen. Fruchtaufstrich mit dem Wasser verrühren und über die Früchte sprengeln. Vor dem Servieren die Torte mit Puderzucker bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann nach Belieben auch nur mit einer Sorte Beerenobst, z. B. Himbeeren, Erdbeeren oder Heidelbeeren zubereitet werden.

