

Herzhafte Frischkäse-Torte mit Tomate

Eine schnelle und pikante Torte für unerwartete Gäste

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Brandteig:

125 ml Wasser
½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
50 g Butter oder Margarine
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Belag:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
frisch gemahlener Pfeffer
Salz

Zum Verzieren:

1 Fleischtomate
2 EL Balsamico Creme
1 Kästchen Kresse

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Brandteig:

Wasser mit Salz, Pfeffer und Butter oder Margarine in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Ein weiteres Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backin unter den kalten Teig rühren. Teig in der Springform glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Sofort nach dem Backen den Brandteigboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Belag:

Frischkäse mit Crème fraîche verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Belag auf den Boden streichen.

4 Verzieren:

Tomate waschen, in kleine Würfel schneiden und auf dem Belag verteilen. Balsamico Creme darüber sprenkeln und zuletzt die Kresse darauf anrichten. Pikante Torte sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Schmeckt sehr gut als Beilage zu Kurzgebratenem.

