

Herzige Käse-Sahne-Torte

Sahnige Torte im Herzbackrahmen mit Quark und Himbeercreme

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Alufolie
Herzbackrahmen
Fett

Rührteig:

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

Käse-Sahne-Füllung:

500 g kalte Schlagsahne
200 ml warmes Wasser
400 g Speisequark (Magerstufe)

Himbeer-Sahne-Füllung:

150 ml kalte Milch
100 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Himbeer-Sahne-Creme

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zarte 3D Dekorblüten
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

1 Vorbereiten:

Backblech mit Alufolie belegen und den Herzrahmen (Ø 25 cm) daraufstellen. Alufolie so von außen am Backrahmen hochknicken, dass kein Teig auslaufen kann. Alufolie im Herzrahmen fetten. 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 und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 3 Min. auf höchster Stufe verrühren. Teig im Backrahmen glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Backrahmen lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Alufolie vorsichtig abziehen und erkalten lassen.



3 Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Herzbackrahmen darumstellen.

4 **Käse-Sahne-Füllung:**

Sahne steif schlagen. Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) und Wasser mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Quark unterrühren. Zuletzt Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf den Boden im Backrahmen streichen, den oberen Boden auflegen und leicht andrücken.

5 **Himbeer-Sahne-Füllung:**

Milch und Quark in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und nach Packungsanleitung aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) geben und aus hochgezogenen Tuffs (mind. 2 cm hoch) ein etwa 11 x 14 cm großes Herz in die Mitte der Torte spritzen. Restliche Käse-Sahne-Füllung mit dem Löffel um das Himbeer-Herz geben und glatt streichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 **Verzieren:**

Herzrahmen mit Hilfe eines feuchten Messers lösen und entfernen. Torte mit den Dekorblüten dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist ohne Dekorblüten gefriergeeignet.
- Wenn Sie keinen Spritzbeutel haben, können Sie auch einen Gefrierbeutel nehmen, dann eine kleine Ecke abschneiden.

