





Käse-Sahne-Torte mit Kirschen

Torte mit Frischkäse-Sahne und Kirschen zur Kaffezeit

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 22 cm):

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 EL Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
100 g Zucker
400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
200 g Doppelrahm-Frischkäse

Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Gustin, Kakao und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten

Boden lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Füllung:

Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 200 ml abmessen. Gustin mit etwa 4 EL von der Flüssigkeit mit einem Kochlöffel anrühren. Übrige Flüssigkeit mit **1 EL von dem Zucker** in einem Topf mischen und zum Kochen bringen. Angerührtes Gustin unter Rühren zufügen und kurz aufkochen. Kirschen unterrühren und erkalten lassen.

- 4** Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Frischkäse mit übrigem Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Sahne unterheben. Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen, zurückstürzen und zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte der Kirschen und 1/3 der Creme darauf verstreichen. Einige Schokoraspel aufstreuen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und die gleiche Menge Kirschen und Creme darauf verstreichen, einige Schokoraspel aufstreuen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und die übrige Creme verstreichen. Schokoraspel aufstreuen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Gebäckböden können Sie bereits am Vortag backen oder einfrieren.

