

Käse-Sahne-Torte mit Mürbeteigboden

Eine cremige und beliebte Torte mit Speisequark und Sahne.

etwa 16 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Mürbeteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Wasser

Füllung:

400 g kalte Schlagsahne
8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g Speisequark (Magerstufe)
250 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)
2 EL Zitronensaft
100 ml Milch
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

3 EL Aprikosenkonfitüre
etwa 25 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

Boden der Springform mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Gustin und 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.

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

3 Mürbeteig zubereiten:

Springformboden fetten. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4** Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Den All-in-Teig-Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf den Mürbeteigboden legen und leicht andrücken. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand um den Boden legen.

5 Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Quark mit den übrigen Zutaten verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, zunächst mit etwa 4 Esslöffeln der Quarkmasse verrühren, dann unter die übrige Quarkmasse rühren. Sahne unter die Quarkmasse heben. Die Füllung auf dem Boden glatt streichen. Den oberen Boden in 16 Stücke schneiden, auf die Füllung legen und leicht andrücken. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 6** Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Vor dem Servieren die Torte mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Tortenring oder Springformrand nicht entfernen. Den oberen Boden mit 1 Dose gut abgetropften Mandarinen (Abtropfgew. 480 g) belegen. Aus 1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf den Mandarinen verteilen. Wenn der Guss fest ist, Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.