

Käsesahne-Streuselorte

Käse-Sahne-Torte mit Johannisbeeren und Amarettini-Streusel

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

300 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

200 g weiche Butter oder

Margarine

100 g Amarettini (ital.

Mandelgebäck)

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

, rot

Füllung:

200 g rote Johannisbeeren

200 g weiße Johannisbeeren

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine

gemahlen weiß

300 ml Buttermilch

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Gala

Puddingpulver Sahne-Pudding

500 g Speisequark (Magerstufe)

3 EL Zitronensaft

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

200 g kalte Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten, bis auf Amarettini und Speisefarbe, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig dritteln. 1/3 Teig 1 Std. in den Kühlschrank legen. Die übrigen 2/3 Teig nochmal halbieren. Davon eine Hälfte Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Rand darumstellen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Knetteigboden sofort nach dem Backen vom Boden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den erkalteten Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Springform säubern, fetten und die andere Hälfte ebenso backen.
- 4 Amarettini grob zerbröseln. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit den Amarettinibröseln zu Streuseln verarbeiten, evtl. noch etwas Mehl unterarbeiten. Die Streusel teilen und eine Hälfte mit Speisefarbe rot einfärben. Die Streusel werden getrennt voneinander auf dem Backblech verteilt und gebacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Die Streusel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Streusel nochmal mit der Hand zerbröseln.

- 5 **Füllung:**
Johannisbeeren waschen und Beeren von den Rispen streifen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Aus 300 ml Buttermilch, **50 g** Zucker und Puddingpulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Übrige Zutaten, bis auf die Sahne und die Früchte, hinzufügen. Sahne steif schlagen. Sobald die Masse anfängt zu gelieren, die Sahne unterheben. Die Füllung halbieren. Die Hälfte der Streusel und die Hälfte der Früchte unter die eine Hälfte der Füllung heben. Einen Tortenring um den Knetteigboden stellen. Die Füllung mit Streuseln und Früchten darauf gleichmäßig verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und die andere Hälfte der Füllung darauf verstreichen. Zum Schluss die übrigen Streusel und Früchte dekorativ auf der Creme verteilen. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 Vor dem Servieren Tortenring vorsichtig lösen und entfernen.

