





Kleine Erdbeer-Käse-Sahne-Torte

Lecker fruchtige Käse-Sahne-Torte mit Erdbeeren mit diesem Rezept einfach selbst zubereiten – jetzt backen & genießen.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Wie backe ich eine Käse Sahne Torte mit Erdbeeren?:

1 Vorbereiten:

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Tortenring , hoch
Fett

Biskuitteig:

50 g Butter
3 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Füllung:

125 g Erdbeeren
125 g Speisequark (40% Fett
i.Tr.)
2 EL Zitronensaft
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
300 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

375 g Erdbeeren
etwa 1 EL Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

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

- 3 Backpapier vom Boden vorsichtig abziehen. Boden dreimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte oder Tortengarnierscheibe legen. Den Tortenring darumstellen.

4 Füllung zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und in einer Rührschüssel pürieren. Quark und Zitronensaft unterrühren. **1 Btl.** Gelatine fix einstreuen und verrühren. Zum Schluss Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. Sahne mit 1 Btl. Gelatine fix steif schlagen und unter die Erdbeer-Quark-Masse heben. Ein Drittel der Creme auf dem Boden verstreichen. Zweiten Boden auflegen und mit einem weiteren Drittel Creme bestreichen. Dritten Boden auflegen, übrige Creme darauf glatt streichen und mit dem letzten Boden bedecken. Diesen etwas andrücken und die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Tortenring lösen und entfernen. Erdbeeren waschen. Etwa 150 g Erdbeeren putzen, mit Zucker pürieren und mit Sahnesteif verrühren. Erdbeerpüree so am Rand auf der Tortenoberfläche verteilen, dass es in Tropfen am Rand herunterläuft. Übriges Püree auf der Tortenoberfläche verteilen. Übrige Erdbeeren mit Grün halbieren und auf der Erdbeer-Käse-Sahne-Torte verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann 1 Tag vorher gefüllt und zusammengesetzt werden.
- Biskuitteig oder Creme lässt sich mit Hilfe eines Tortenhebers besonders einfach verstreichen.