





Preiselbeer-Frischkäsetorte

Eine fruchtige Preiselbeer-Frischkäse-Torte für Gäste

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Rührteig:

50 g kernige Haferflocken
125 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Füllung:

1 Gl. Wild-Preiselbeeren
(angedickt, Füllmenge 395 g)

Creme:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
100 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g Honig
3 EL Sherry
400 g kalte Schlagsahne

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
30 g Zucker
250 ml roter Traubensaft

1 Vorbereiten:

Für den Teig die Haferflocken in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backofen vorheizen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine und Frischkäse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Haferflocken unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 35 Minuten



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

3 Füllung:

Papier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden. Boden auf eine Tortenplatte legen. Unteren Boden mit der Hälfte der Preiselbeeren bestreichen, dabei gut 1 cm am Rand frei lassen. Oberen Boden auflegen, mit übrigen Preiselbeeren ebenso bestreichen. Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4 Creme:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse, Honig und Sherry mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Frischkäsemasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Frischkäsemasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Füllung in den Tortenring füllen und glatt streichen.

5 Guss:

Tortenguss mit Zucker und Traubensaft nach Packungsanleitung zubereiten, 1 Min. abkühlen lassen und **in die Mitte** der Käse-Sahne-Creme gießen. Torte 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Tortenring lösen und entfernen.

