

# Sternenzauber-Torte

Diese Käse-Sahne-Torte wird mit Kirsch Grütze und Gewürzen verfeinert. Mit der Backmischung gelingt sie garantiert.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm) oder:**

**Für die Springform (Ø 28 cm):**

Fett  
Backpapier

## Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Käse-Sahne-Torte  
100 g weiche Margarine oder Butter  
1 TL Spekulatiusgewürz  
3 Eier (Größe M)

## Füllung:

500 g kalte Schlagsahne  
200 ml Wasser  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze

Wie mache ich eine Käse-Sahnetorte mit Kirschgrütze?:

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Spekulatiusgewürz und Eier zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Boden auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**



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

- 3 Boden einmal waagrecht durchschneiden. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand um den unteren Boden stellen. Den oberen Boden auf eine Platte legen.

4 **Füllung zubereiten:**

Sahne steif schlagen. Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Zuerst Quark unterrühren, dann die Sahne unterheben und zuletzt die Kirsch Grütze (2 Esslöffel zurücklassen) mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben, so dass eine marmorierte Creme entsteht. Füllung auf den unteren Boden streichen. Aus dem oberen Boden etwa 10 Sterne (Ø 5 cm) ausstechen und beiseitelegen. Boden auflegen und die Sternenzauber-Torte mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 **Verzieren:**

Den Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Vor dem Servieren die Sternenzauber-Torte mit Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) bestreuen, die Sterne mit der restlichen Grütze füllen und die ausgestochenen Sterne dekorativ auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Sterne auszustechen, können mit Hilfe einer Schablone Sterne aufgestäubt werden.

