

# Wintertorte

Winter-Käse-Sahne-Torte mit Birnen - Die sahnige Wintertorte mit fruchtiger Birnenfüllung schmeckt lecker - Wintertorte backen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Tortenring

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
10 g Dr. Oetker Kakao

### Sahne-Füllung:

470 g Birnenhälften (Abtropfgew.)  
6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
3 EL frisch gepresster Zitronensaft  
400 g kalte Schlagsahne  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 TL gemahlener Zimt

### Außerdem:

1 - 2 EL Puderzucker

## Wie backt man eine Wintertorte?:

### 1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen und in 1 Min. einstreuen. Dann noch 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz in 2 Portionen auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**



Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

#### 3 Sahne-Füllung zubereiten:

Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen. Mitgebackenes Backpapier vom Boden entfernen. Den Kuchen einmal waagrecht durchschneiden und den oben liegenden Boden zunächst beiseitelegen. Den unten liegenden Boden auf eine Tortenplatte legen. Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

- 4 Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen (Gelatineblätter einzeln hineingeben). Die Hälfte der Birnen mit dem Zitronensaft pürieren, die andere Hälfte in kleine Stücke schneiden. Sahne steif schlagen. Quark mit dem Püree, Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt verrühren. Die ausgedrückte Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Quarkmasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann unter die übrige Quarkmasse rühren. Erst Sahne unterheben, dann die klein geschnittenen Birnen. Füllung auf dem unteren Boden verstreichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### 5 Verzieren:

Vor dem Servieren Tortenring lösen und entfernen. Sterne (s. Anhang Schablone ausdrucken) ausschneiden und auf die Torte legen. Torte mit Puderzucker bestreuen und die Sterne wieder entfernen.

