

Zitronige Käse-Sahnetorte



TIPP

Beim Halbieren der Tortenböden kann man sich ringsherum eine Markierung aus Zahnstochern setzen, um eine Führung für das Messer zu haben.

ZUTATEN FÜR 1 TORTE (26 CM SPRINGFORM):

Tortenboden:

- 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillezucker
- 180 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 180 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm)
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
-

Creme:

- 1 BIO SONNE Zitrone
- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Blatt-Gelatine
- 500 g LANDFEIN Quark
- 100 g Zucker
- 4 EL Limoncello
-

Deko:

- ½ BIO SONNE Zitrone
- 2 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen – die Ränder leicht fetten und mit Mehl bestäuben.
2. Für den Tortenboden die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit den übrigen Zutaten gründlich verrühren und zum Schluss von Hand den Eischnee unterheben.
3. Die Teigmasse in die vorbereitete Springform verteilen, glatt streichen und 20–25 Minuten goldbraun backen – dann sofort aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann den Boden möglichst gleichmäßig in zwei Tortenböden halbieren.
4. Für die Creme zunächst die Schlagsahne steif schlagen.
5. Den Quark (bis auf zwei Esslöffel) mit Zucker, Limoncello, einigen Spritzern Zitronensaft und dem gesamten Zitronenabrieb verfeinern.
6. Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit dem übrigen Quark in einem Topf nur kurz erhitzen, bis sich alles aufgelöst hat. Danach kurz abkühlen lassen und unter die übrige Quarkmasse rühren.
7. Die Sahne von Hand unterheben und die gesamte Masse auf dem ersten Tortenboden eingespannt in der Springform verteilen - den zweiten Boden darauf setzen und die Torte für mindestens 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
8. Abschließend behutsam aus dem Tortenring lösen, mit Puderzucker und mit Blüten und Zitronenscheiben dekorieren.