OBSTBAU WINKLER

Käsesahnetorte mit Erdbeerfüllung

50 min Springform

Zutaten

Boden:

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 120 g Mehl

Füllung:

- 400 g Erdbeeren
- 500 g Quark
- 200 g Schmand
- 150 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 Becher SChlagsahne
- 6 Blatt Gelantine
- Zitronensaft nach Belieben

Zubereitung

Biskuitboden:

1. Eier und Zucker in einer Schüssel sehr schaumig schlagen (mind. 8 Minuten).
2. Mehl nach und nach darübersieben und vorsichtig unterheben (nicht rühren!).
3. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
4. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen.

Füllung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren.
3. Quark, Schmand, Zucker und Vanillezucker mit dem Erdbeerpüree verrühren.
4. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und langsam unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Torte zusammensetzen:

1. Biskuitboden einmal waagerecht durchschneiden.
2. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Erdbeer-Quark-Masse einfüllen und glatt streichen.
3. Oberen Biskuitboden auflegen.
4. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und nach Wunsch mit frischen Erdbeeren dekorieren.

guten Appetit!

Wir freuen uns über euer Feedback, eure nachgemachten Gerichte oder eigene Kreationen aus unseren Produkten. Schickt uns gerne eure Bilder

obstbauwinkler
hofladen@obstbau-winkler.de