

Käsekirschtorte

Von Kuchenfee

Yippiiiiiie – ein weiterer Klassiker.. oder vielleicht gerade der Klassiker der Konditorei? Definitiv aber absolut begründet einer der obersten Punkte in der Liste, oder? Cremig, fruchtig & so zart.. mehr muss nicht gesagt werden! Das Rezept ist ausgelegt auf eine 26cm Springform.

Hinweise:

Verwendung von Agartine: Koche deine Agartine (ca. 18g) mit einem Schluck Wasser oder Madarinensaft nach Packungsanleitung auf, lass es etwas abkühlen und gib die Mischung dann am gleichen Punkt dazu wo normalerweise die Gelatine hinzugefügt wird ????



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	30 min	n/a	35 min

13 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

- 4 x Eier
Größe M, Raumtemperatur
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 x Mark einer Vanille
oder 2 Pkc. Vanillinzucker
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 5 g Backpulver

FÜLLUNG

- 5 x Eigelb
- 300 g Milch
- 220 g Zucker
- 1/2 Mark einer Vanilleschote
- 8 Blatt Gelatine
- 500 g Quark
- 500 g Sahne
kalt!
- Saft einer Zitrone
optional
- 1 Dose Mandarinen
optional, klein

KIRSCHEN

- 1 Glas Kirschen
Sauerkirschen oder Schattenmorellen
- 30 g Zucker
- 1 Paket Puddingpulver
Vanille

MÜRBETEIG

- 80 g Zucker
- 160 g Butter
weich
- 240 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1-2 EL Milch
nach Bedarf

Werkzeuge

- Waage
- Springform
- Schüssel
- Gummilippe

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

- 01** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 02** Butter, Zucker und Salz vermengen.
- 03** Mehl dazu geben und zu einem Teig verkneten. Abgedeckt und flach gedrückt etwa eine Stunde kühlen.
- 04** Den Teig erneut mit etwas Mühe geschmeidig kneten, dann mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ausrollen.
- 05** Mit einer 26er Springform ausstechen und einer Gabel mehrmals einstechen.
- 06** Rund 10 Minuten goldig braun ausbacken, danach 100% auskühlen lassen. Nach bedarf nochmals mit der Springform ausstechen um Verzug anzupassen.

2. BISKUIT

- 01** Heize deinen Ofen auf 175°C Umluft vor. Lege deine Springform mit Backpapier am Boden aus.
- 02** Schlage deine Eier mit dem Zucker, Salz & der Vanille für mind. 10Minuten auf.
- 03** Vermenge dein Mehl, Backpulver & Speisestärke und siebe die Mischung auf den „Eierschaum“. Hebe alles vorsichtig & mit viel Liebe unter und verteile es in deiner Springform. Die Form sofort in den heißen Ofen geben und für 20-25 Minuten goldig ausbacken. Nach dem backen in der 100% Form auskühlen lassen.

3. FÜLLE

- 01** Weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein. Vermenge Milch, Eigelb, Zucker & Vanillemark in einem Topf gründlich miteinander und beginne unter konstantem rühren mit dem Schneebesen deine Masse aufzukochen. Sobald deine Masse aufgeköcht ist, nimmst du sie vom Herd & gibst die eingeweichte Gelatine dazu.
- 02** Lass deine Masse für einige Minuten abkühlen und gib dann den Quark dazu. An diesem Punkt kannst du auch falls erwünscht den Zitronensaft dazu geben. Lasse die Masse jetzt für einige Zeit abkühlen bis sie sich nicht mehr warm anfühlt.
- 03** Schlage deine kalte Sahne steif & hebe sie dann in mehreren Portionen mit viel Liebe unter deine abgekühlte Quarkmasse. Lasse die Masse einen kurzen Moment stehen und löse deinen Biskuit aus der Springform um ihn dann einmal in der Mitte zu halbieren. Setze deinen Springform wieder um den unteren Teil deines Biskuits und gib deine Quarkmasse darauf. Wenn du Mandarinen verwenden möchtest gibst du am besten zuerst eine Hälfte deiner Masse auf den Biskuit und verteilst darauf dann die Mandarinen bevor du die restliche Hälfte obendrauf gibst. Du kannst die Mandarinen aber auch unter die Masse heben und dann alle gleichzeitig in die Springform geben. Als letztes legst du den oberen Biskuit wieder auf, drückst ihn leicht an und stellst dann deine Torte für mind. 4h in die Kühlung.
- 04** Garniere deine Torte mit etwas Puderzucker!

