

Käsesahne-Torte mit Erdbeeren

Von Kuchenfee

Erdbeer-Käsesahne-Torte mit Zitronenbiskuit – Frischer Klassiker für den Frühling

Wenn die ersten süßen Erdbeeren auf dem Wochenmarkt oder im eigenen Garten auftauchen, ist für mich offiziell Frühling. Und was passt besser zu dieser fruchtigen Jahreszeit als ein echter Tortenklassiker in einem neuen, frischen Gewand?

Meine Erdbeer-Käsesahne-Torte mit Zitronenbiskuit vereint das Beste aus zwei Welten: die cremige, luftige Leichtigkeit einer klassischen Käsesahne-Torte – und das fruchtige Aroma von pürierten Erdbeeren, die perfekt zur Saison passen. Der Biskuit wird mit frischem Zitronenabrieb und etwas Saft verfeinert und sorgt für eine herrliche Frische, die wunderbar mit der fruchtigen Füllung harmoniert.

Die Torte eignet sich perfekt für die Erdbeersaison, für ein Frühlingskaffeetrinken mit Freunden oder als Highlight auf der Muttertagstafel. Sie ist leicht, nicht zu süß und ein echter Hingucker – ideal für alle, die Frische, Frucht und ein bisschen Nostalgie lieben.

Ich zeige dir in meinem Rezept Schritt für Schritt, wie du diese leckere Frühlings-Torte ganz einfach selbst backen kannst. Viel Freude beim Ausprobieren – und wie immer: Mit Liebe gebacken schmeckt's einfach am besten.

Ps. Ich habe in den Fotos und Videos das halbe Rezept für eine 18er Springform gemacht!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	KÜHLZEIT	GESAMT
20 min	30 min	4 Std.	4 Std. 50 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

- 4 x Eier, M
- M
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Zitronenabrieb
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 20 g Butter, flüssig
- flüssig

CREME

- 5 x Eigelb
- 300 ml Milch
- 220 g Zucker
- 7 Blatt Gelatine
- 500 g Quark
- 500 ml Sahne
- 120 g Erdbeeren, gewürfelt
- gewürfelt
- 130 g Erdbeeren, püriert
- püriert

GUSS

- 1 Paket Tortenguss, rot
- rot
- 75 g Erdbeeren, püriert
- püriert
- 30 ml Sahne
- 140 ml Wasser
- Puderzucker
- Pistazien, gehackt
- gehackt

Zubereitung

1. BISKUIT

01 Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Springform (26er) am Boden mit Backpapier auslegen.

Werkzeuge

- Springform 26 cm
- Waage
- Schüssel
- Gummilippe
- Schneebesen

- 02** Eier mit Zucker, Salz & Vanille rund 10 Minuten schaumig aufschlagen. Butter lösen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen.
- 03** Die trockenen Zutaten auf die Schaummasse sieben und vorsichtig unterheben, dabei die Butter einlaufen lassen.
- 04** In die Form füllen und im Ofen ausbacken bis der Boden goldig ist, dann auf ein Gitter stürzen und in der Form auf dem Gitter komplett auskühlen lassen.
- 05** Ist der Boden auf Raumtemperatur, kann er aus der Form gelöst und einmal waagerecht haltbiert werden. Den unteren Boden wieder in die Form legen, Springform fest ziehen.

2. CREME

- 01** Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 02** Eigelb, Milch und Zucker in über einem Wasserbad erwärmen, dafür konstant rühren bis die Masse heiss ist. (etwa 80°C grad). Von der Hitze nehmen, Gelatine aus dem Wasser nehmen und einrühren.
- 03** Die Masse lauwarm abkühlen lassen, dann den Quark einrühren.
- 04** Sahne halbsteif schlagen, unter die Masse ziehen. Etwa 1/3 abnehmen, darunter die pürierten Erdbeeren ziehen. In die restlichen 2/3 die gewürfelten Erdbeeren geben.
- 05** Zu erst die helle Masse in die Form auf den Boden geben, dann die Erdbeermasse darauf verteilen und leicht marmomieren.
- 06** Biskuit Deckel auflegen und für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

3. DEKOR

- 01** Tortenguss nach Packunganleitung herstellen, dabei jedoch 100 ml Flüssigkeit abziehen da diese mit der Sahne und den pürierten Erdbeeren ersetzt werden.
- 02** Den Guss etwas abkühlen lassen jedoch noch recht heiss auf der Torte verteilen. Dann komplett abkühlen und fest werden lassen.
- 03** Vor dem entfernen der Springform muss die Torte komplett (!!!) durchgekühlt sein.