

Käsesahne Torte

Von Kuchenfee

🍰 Klassische Käsesahne-Torte – luftiger Biskuit trifft cremige Quark-Sahne-Füllung

Diese **klassische Käsesahne-Torte** ist ein echter Liebling aus der Konditorei – und heute darf sie auch in deiner heimischen Backstube einziehen! 🏠✨ Mit ihrem **luftigen Biskuitboden** und der herrlich cremigen **Füllung aus Sahne und Quark** gehört sie zu den **zeitlosen Tortenklassikern**, die einfach immer gut ankommen – ob zum Familienkaffee, Geburtstag oder einfach, weil man mal wieder Lust auf etwas richtig Gutes hat 🍷

Das Schöne an diesem Rezept? Es ist **gelingsicher**, braucht nur wenige Zutaten und schmeckt wunderbar **leicht und frisch**. Die Kombination aus der **sanften Säure des Quarks** und der geschlagenen Sahne sorgt für eine fluffige Konsistenz, die auf der Zunge zergeht.

Ich bereite meine **Käsesahne-Torte ganz traditionell zu – ohne Früchte, ohne Schnickschnack**, dafür mit viel Gefühl und einer Prise Nostalgie. 🍰

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

½ 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

½ Mark einer Vanilleschote

8 Blatt Gelatine

500 g Quark

500 g Sahne

kalt!

Saft einer Zitrone

optional

1 Dose Mandarinen

optional, klein

Werkzeuge

Waage

Springform

Schüssel

Gummilippe

Zubereitung

- 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.
- 04** 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.

- 05** 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.
- 06** 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.
- 07** Garniere deine Torte mit etwas Puderzucker!