

Käse-Sahne-Torte

Evt. 1 Mürbteigboden (ca. 5 mm dick) und 2 EL Aprikosen-/Beerenkonfitüre
2 dünne (helle oder dunkle) Wiener Böden (je ca. 1 -2 cm dick)

Für die Käse-Sahne-Creme:

400 g Quark

2 Päckchen Vanillezucker

50-75 g Zucker

Zitronensaft

8-10 Blatt Gelatine

2 EL Milch

400 g Sahne (mind. 30 % Fett)

zum Garnieren: Schlagsahne, Schokoröllchen o.Ä.

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen (5- 8 Min.)
2. Den Mürbteigboden dünn mit Konfitüre bestreichen und einen Wiener Boden darauflegen. Behutsam andrücken.
3. Den Mürbteig-Wiener Boden auf eine Tortenscheibe stellen. Mit einem Tortenring umschließen.
4. Den Quark mit Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren.
5. Die Milch leicht erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
6. Die Milch-Gelatine-Masse mit der Quarkmasse mischen (Ausgleich machen!).
7. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen.
8. Die Masse auf den Boden streichen, den zweiten Wiener Boden auflegen, andrücken und im Kühlschrank fest werden lassen (ca. 4 Stunden).
9. Zum Servieren den Tortenring entfernen und die Torte nach Belieben garnieren.