

# Käse-Sahne-Torte mit Himbeer und Pfirsichen

---



## Zutaten (26er-Springform - 12 Stücke):

### **Boden:**

- 150g Zucker
- 50g Speisestärke
- 100g Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

### **Füllung:**

- 250 g Himbeeren
- 250 g Pfirsiche (aus der Dose - abgetropft)
- 750 g Quark
- 75 g Zucker
- 400 g Sahne
- 8 Blatt Gelantine
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 21 g Vanillezucker

### **Sonstiges:**

- Puderzucker zum Bestäuben
- ggf. Himbeeren zum Dekorieren
- ggf. Sahne zum Dekorieren
- ggf. Esspapierblüten
- ggf. Zuckerherzen

**Zubereitung:**

Zunächst eine Springform mit Backpapier bespannen und auskleiden.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß mit 75g Zucker und Salz zu einem festen Eischnee schlagen.

Eigelb mit 75g Zucker 4 Minuten cremig rühren und den Eischnee vorsichtig darunterheben. Mehl mit Speisestärke mischen, darauf sieben und vorsichtig unterziehen.

Teig in die ausgelegte Backform füllen und diese für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Den Boden nach der Backzeit aus der Springform lösen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Währenddessen die Himbeeren verlesen, pürieren und zur Seite stellen. Dann die abgetropften Pfirsische eben pürieren und ebenfalls zur Seite stellen.

Im Anschluss Quark, Zucker und 7 g Vanillezucker verrühren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter Rühren auflösen. 2 EL von der Quarkmasse zur aufgelösten Gelatine geben, unterrühren, zur übrigen Quarkmasse geben und sorgfältig mit einem Schneebesen unterarbeiten.

Die Quarkmasse halbieren, in die eine Hälfte das Himbeerpüree und in die andere das Pfirsichpüree rühren. Die beiden Füllungen anziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und jeweils hälftig unter die noch nicht feste Quarkmasse heben.

Den abgekühlten Tortenboden 2x waagrecht durchschneiden. Die glatte Bodenseite wird als Deckel benutzt. Daher die obere Hälfte mit der Schnittfläche nach oben auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenrand umschließen.

Die Himbeercreme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen, den mittleren Tortenboden auflegen, dann die Pfirsichcreme darauf streichen und mit dem umgedrehten Tortenboden als Abschluss bedecken.

Vor dem Servieren den Tortenrand entfernen, die Kuchenoberfläche nach Belieben mit Deko verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

***Nährwertangaben: 355 kcal p.P., 36 g KH p.P.***