Klassische Käse Sahne Torte mit Pfirsichen



Zutaten Biskuit

- 3 Eier (L)
- 140 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zitronenextrakt
- 40 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 40 g Butter

Zutaten Füllung

- 500 g Schlagsahne
- 1 kleine Dose leicht gezuckerte Pfirsiche (Abtropfgewicht 235 g)
- 100 ml Pfirsichsaft
- 10 Blatt Gelatine
- 500 g Quark (20%)
- 80 g Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- ½ TL Zitronenabrieb

Außerdem

- Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

- Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eier und Zucker mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine für mindestens 15 Minuten zu einer festen Masse aufschlagen.
- Salz und Zitronenextrakt bei mittlerer Geschwindigkeit unterrühren.
- Mehl und Speisestärke mischen und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
- Butter in einem Topf zum schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.
- Die abgekühlte flüssige Butter esslöffelweise mit dem Schneebesen unter die Masse rühren.
- Den Biskuit Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175°C Ober-/Unterhitze für 30 - 35 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen, die Backofentüre einen Spalt breit öffnen und den Biskuit Boden 10 Minuten darin auskühlen lassen.
- Anschließend aus der Springform lösen, das Backpapier vom Boden abziehen und vollständig auskühlen lassen. Für die Füllung:
- Schlagsahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
- Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, 100 ml Pfirsichsaft auffangen/abmessen und die Pfirsiche in kleine Würfel schneiden.
- Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, leicht ausdrücken und anschließend die Gelatine in einem Topf bei mittlerer Hitze unter rühren erwärmen.
- In einer großen Schüssel Pfirsichsaft, Quark, Puderzucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb mit einem Schneebesen verrühren.
- 3 Esslöffel der kalten Käsecreme mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren und dann alles wieder zurück in die große Schüssel füllen und unterrühren.
- Anschließend die steif geschlagene Schlagsahne und die Pfirsichwürfel mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Masse heben.
- Den Biskuit Boden einmal waagerecht durchschneiden, sodass man 2 Böden erhält.
- Um den obersten Boden (Schnittseite zeigt nach oben) einen Springformring stellen und die Käse Sahne Creme darauf verteilen.

- Den unteren Boden (Schnittseite zeigt nach unten) vorsichtig auf die Käse Sahne Creme auflegen und für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Vor dem Servieren den Ring mit einem Messer vorsichtig lösen, die Käse Sahne Torte mit Puderzucker bestäuben und nach Lust und Laune dekorieren.

Portionsgröße: 1 Springform 22 cm
Zubereitungszeit: 60 Minuten
Backzeit: 30–35 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal