

Käsesahne-Torte mit Blaubeeren

Wenn sich die Kumpel meines Freundes zum Fußball schauen anmelden, sollte man ja eigentlich meinen, dass es dazu Bier und Snacks gibt. Aber nein, dieses Mal kam die Anfrage, ob ich nicht vielleicht was backen könnte. Dann könnte man ja Kaffee & Kuchen zum Fußball servieren. Nach kurzer Verwunderung habe ich mich dann aber natürlich gern dafür bereit erklärt, einen Kuchen zu backen. Und es ist nicht nur Kuchen geworden, sondern sogar gleich ne ganze Torte. Bestehend aus fluffigem Boden mit Blaubeeren, einer Schicht Käsesahne mit Blaubeersaft (deswegen diese abgefahrene Farbe) und dann noch einer Schicht Sahne. Die Torte wurde dann noch mit Blaubeeren verziert! □ Da die Käsesahne mit Gelatine gemacht wird, sollte man ein paar Stunden zum durchkühlen mit einberechnen, am besten sogar die ganze Nacht damit alles schön fest wird. Dieses tolle Rezept habe ich in meinem Lieblingsbackbuch gefunden, der GU Backbibel.

Das Rezept:

Für den Teig:

- 2 Eier
- 125g Zucker
- 100g geschmolzene Butter
- 100ml Orangensaft
- 150g Weizenmehl
- 1/2 P. Backpulver
- 125g Blaubeeren

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Rand leicht fetten. Die Blaubeeren waschen und trocken tupfen. Dann die Eier und den Zucker sehr schaumig und cremig rühren. Das kann schonmal 5 Minuten dauern... □ Die geschmolzene Butter und den Orangensaft unter Rühren dazugeben und schließlich das Mehl mit dem Backpulver zügig unter die Eiermasse rühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Blaubeeren auf dem Teig verteilen und etwa 25 Minuten im Ofen backen. Gut abkühlen lassen.

Für die Käsesahne:

Während der Kuchen im Ofen backt, kann man gut die Käsesahnemasse vorbereiten. Dafür braucht ihr:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 1 Glas Blaubeeren (125g Abtropfgewicht)
- 75ml Milch
- 100g Zucker
- 250g Magerquark
- 200g Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser ein paar Minuten einweichen lassen. Die Blaubeeren in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Etwa 60ml des Blaubeersaftes zusammen mit der Milch und dem Zucker in einem Topf erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und in der Saftmischung auflösen. Den Quark mit 60ml Blaubeersaft verrühren und dann einige Löffel davon in den Topf mit der Milch-Saftmischung rühren. Nach und nach den restlichen Quark unterrühren. In ein kühles Gefäß umfüllen und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten stocken lassen. Die Sahne inzwischen steif schlagen und einen Tortenring um den Boden legen. Wenn die Masse etwas gestockt hat, die Sahne und die abgetropften Blaubeeren unterheben. Die Käsesahne auf dem Boden verteilen und einige Stunden kalt stellen. Bei mir haben 4h gereicht, besser wäre es jedoch noch länger oder einfach über Nacht.

Für das Topping:

- 125g Blaubeeren
- 200g Sahne
- 1 P. Sahnesteif
- 1 P. Vanillezucker



Wenn die Torte durchgezogen und die Käsesahnemasse fest geworden ist, kann man die Torte verzieren. Dafür 200g Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif fest schlagen. Die Sahne auf der Torte verteilen. Die Blaubeeren waschen, trocken tupfen und dekorativ auf der Sahne verteilen. Bis zum Servieren sollte die fertige Käsesahne-Torte möglichst kühl stehen.



Guten Appetit!

Eure Paula
