



Käse-Sahne-Torte

Menge	Zutat	Zubereitung
1 GRZ	Helle Biskuit	zubereiten und backen, auskühlen lassen.
10 Blatt 3 1 PR etwas 100 ml 120 g	Gelatine Eigelb Salz Zitronenabrieb Milch Zucker	einweichen. mit und und in eine Metallschüssel geben. Diese über einem Wasserbad erwärmen und die Masse mit dem Schneebesen aufschlagen. Sobald sie cremig wird die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dann
500 g 500 ml	Quark Sahne	unterrühren und auskühlen lassen. steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
		Den Biskuit einmal durchschneiden und einen Boden auf eine Tortenplatte legen. Tortenring darum stellen und die Quarkmasse einfüllen. Zweiten Boden auflegen und die Torte kühl stellen.
100 g	Puderzucker	über die fertige Torte stauben.

Grundrezept Biskuitboden für Torten Ø 26 cm

Menge	Zutat	Zubereitung
6 180 g 1 Pck. 80 g 60 g (60 g)	Eier Zucker Vanillezucker Mehl Stärkemehl Kakaopulver)	trennen, Eischnee schlagen, Eigelb mit und sehr cremig schlagen. sieben und mit und für einen Schokobiskuit zur Eigelbmasse geben. Eischnee hinzufügen und alles vorsichtig unterheben. Bei 180 °C ☐ (vorgeheizt), untere Schiene ca. 35 Min. backen.