

Käse-Sahne-Törtchen alla Sabina



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabina Werder

Vorbereitung:

Konditor Biskuit (vom [Blog](#), Rezept Nr. 4) aus 6 XL Eiern auf einem tiefen Backblech (Backpapier oder Dauerbackfolie) gebacken.

Dies ist das Rezept:

Biskuit 3Zutaten:

4 Teile Ei

2 Teile Zucker

2 Teile Mehl (evtl. bis 50% davon Weizenpuder) (Anmerkung: Weizenpuder = Weizenstärke), zusammen sieben

Zubereitung:

Eier abwiegen (in dem Fall 6 XL-Eier) und die anderen Zutaten danach bemessen.

Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig schlagen (15 min. Ballonbesen). Dabei evtl. Aromaten (Vanille, Zitronenabrieb) unterrühren.

Mehl/Pudermischung abwechselnd unterheben.

Sofort backen bei 180°C Ober-/Unterhitze.

Biskuit abkühlen lassen und stürzen. Entweder waagrecht durchschneiden und 12 Kreise mit einem Dessertring ausstechen oder -so habe ich es gemacht weil die Kreise schöner werden – im Backrahmen auf 2 Durchgängen gebacken und jeweils 12 Kreise mit dem Dessertring ausstechen.

Ich benutze eine Törtchenform von Baker's Pride Professionelle Backform mit 12 Mulden (7,5 x 4,5 cm) und Hebeböden, antihafbeschichtet – gibts z.B. bei dem großen A..zon.

Füllung Zutaten:

9 Blatt Gelatine

150 g Puderzucker

400 g Sahne (steif geschlagen)

750 g Magerquark

50 g Zitronensaft

abgeriebene Zitronenschale

Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Gelatine einweichen

Quark mit Puderzucker, Vanillemark, Zitronenschale und Zitronensaft cremig rühren (Flexi)

Die Hälfte von der Quarkmasse abnehmen und beiseite stellen. Den Rest auf 50°C erhitzen und die ausgedrückte Gelatine einrühren.

Löffelweise die übrige Quarkmasse dazu geben und zusammen ein paar Minuten verrühren.

Abkühlen lassen (ich habe den Topf in den Kühlschrank gestellt und ab und zu umgerührt) Wenn die Creme anfängt fest zu werden (geliert) , die aufgeschlagene Sahne gleichmäßig unterheben.

Fertigstellung:

Die Mulden mit Tortenrandfolie (5cm) auskleiden. Einen Biskuitkreis unten in die Form legen. Füllung darauf verteilen

und den 2. Kreis oben auflegen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Törtchen aus der Form heben (geht super wenn man sie von unten mit dem Boden hochdrückt) Vom Blechboden ablösen, Tortenrandfolie abziehen und mit Puderzucker und einem Tupfer Sahne verzieren und eine Mandarine darauflegen.

Tipp

Hält sich super ein paar Tage im Kühlschrank. Mindestens 1 Stunde vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen – dann wird die Füllung geschmeidiger bzw. ist nicht so fest.

Ich lasse die Tortenrandfolie drum – dann trocknet auch nichts aus und entferne sie erst bei denen die ich fertig mache zum Servieren.