



Käse-Sahne-Torte mit Mandeln

Schnelle Käse-Sahne-Torte ohne backen: Statt selbst gebackenem Biskuit kommt hier ein fertig gekaufter Tortenboden zum Einsatz.

Zutaten:

1 Tortenboden (fertig gekauft)

1kg Magerquark

250g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone

abgeriebene Schale und Saft einer Orange

12 Blatt weiße Gelatine

125ml Weißwein

125g grob gehackte Mandeln

500ml Sahne

Mandelstifte und kandierte Kirschen zum Dekorieren

Zubereitung

Den fertigen Tortenboden auf eine Platte legen und einen Tortenrand darauf setzen. Man kann auch einen Springformrand verwenden, wenn man ihn vorher etwas fettet und innen mit einem Streifen Pergamentpapier belegt.

Quark, Zucker, Vanillinzucker, Schale und Saft der Orange und Zitrone mit dem Mixer glattrühren. Anschließend die Mandeln unter den Quark rühren.

Die Sahne steif schlagen. Gelatine einweichen. Weißwein erhitzen (nicht kochen), Gelatine ausdrücken und im Weißwein auflösen.

Die gelöste Gelatine in den Quark rühren und die Sahne unterheben. Die Quarkmasse in den Tortenrand füllen und glattstreichen. Die Torte für 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, bis die Quarkcreme fest geworden ist.

Kurz vor dem Servieren den Tortenrand lösen, entfernen und die Käse-Sahne-Torte mit den Mandelstiften und den kandierten Kirschen dekorieren.