Käsetorte mit Kiwi und Orangen

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

» 5 Ei(er)
» 120g Zucker
» 1 Prise Salz
» 60g Mehl
» 40g Stärke
» 6 Blatt Gelatine
» 500g Quark
» 1/2 Vanilleschote(n)
» 1 Zitrone(n)
» 2 EL Mineralwasser
» 1 Eiweiß
» 2 Kiwi(s)
» 1 Pk. Tortenguß (klar)
» 1 Orange(n)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 150°C vorheizen. 3 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe, 3EL heißes Wasser, 60g Zucker und Salz sehr dickschaumig schlagen. Mehl, Stärke mischen, wie den Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen.

2. Masse in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (Durchmesser 26cm) füllen und 20-25min backen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Restliche Eier trennen. Quark mit Eigelben, Vanillemark, Zitronensaft sowie -schale, 60g Zucker und Mineralwasser sehr cremig rühren. Die Gelatine auflösen, mit 3EL Creme verrühren, dann unter die übrige Quarkmasse ziehen, kalt stellen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, 3 Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben.

4. Einen Tortenring um den Biskuitboden legen. Quarkmasse einfüllen, glatt streichen und 3 Stunden kühlen.

5. Kiwis schälen, in dünne Scheiben schneiden. Guss nach Packungsanleitung zubereiten, Tortenrand dünn damit bestreichen, Kiwischeiben andrücken. Tortenoberfläche mit übrigen Kiwischeiben und Orangenfilets belegen, dünn mit Guss bestreichen.

Nährwerte: 160kcal/E10g/E10g/F3g/KH22g pro Stück

angelegt am: 12.06.2004 Rezept-Nr: 1097

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke