Stachelbeer-Frischkäsetorte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 200 g weiche Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 100 g gehackte Nüsse
- 20 g Zucker

Füllung:

- 1 Glas Stachelbeeren (Abtropfgewicht 360 g)
- 1 Päckchen Tortenguss klar
- 250 ml Stachelbeersaft
- 20 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 300 g Doppelrahmfrischkäse
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Teelöffel geriebene Zitronenschale (unbehandelt)

- 250 ml Sahne
- 50 g Zucker

Zubereitung

1. Für die Böden Butter oder Margarine schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker nach und nach unterrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und sieben. Esslöffelweise unterrühren.

2. Einen Springformring (Durchmesser 26 cm) fetten und die Hälfte der Masse einfüllen. Glattstreichen und mit der Hälfte der gehackten Nüsse bestreuen. Darüber die Hälfte des Zucker darüber streuen. Mit der restlichen Masse ebenso verfahren.

3. Den Backofen auf 180°C vorheizen und jeden Boden etwa 20 Minuten goldbraun backen. Sofort aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

4. Für die Stachelbeerfüllung Stachelbeeren abtropfen lassen, den Saft auffangen und damit nach Vorschrift einen Tortenguss zubereiten. Stachelbeeren unterrühren und etwas abkühlen lassen.

5. Inzwischen Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Frischkäse mit Zitronensaft, Zucker und geriebener Zitronenschale verrühren. Die Gelatine in etwas heißem Stachelbeersaft auflösen und in die Frischkäsemischung geben und unterrühren.

6. Einen Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum legen. Den zweiten Boden in 12 gleichgroße Teile schneiden.

7. Sahne steif schlagen und unter die Frischkäsemischung heben.

8. Die Stachelbeeren mit dem Tortenguss auf den Boden geben

und verstreichen.

9. Die Sahne-Frischkäsemasse darüber geben und ebenfalls glatt streichen. Die eingeteilten Bodenteile darüber legen und etwas andrücken.

10. Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben, besser noch über Nacht. Den Tortenring mit einem Messer lösen und servieren.