

Käsesahnetorte mit Pflaumen

Zutaten Tortenboden:

40 g Speisestärke
80 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
2 EL Orangensaft

Zutaten Belag:

250 g Sahnequark
120 g Zucker
400 g Sahne - Frischkäse
4 EL Orangensaft
60 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
600 g Sahne
1 kg Pflaumen

Zubereitung:

- Für den Tortenboden die Eier trennen.
- Zucker, Vanillezucker, Eigelb und 1 EL warmes Wasser schaumig rühren.
- Mehl, Speisestärke, Backpulver und Orangensaft unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Teig in eine Springform (mit Backpapier) geben.
- Bei 175° C etwa 30 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Für den Belag die Pflaumen entkernen und vierteln.
- Orangensaft, 70 g Zucker und die Pflaumen in einem Topf etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- 40 g Gelatinepulver nach und nach einrühren.
- Quark, Käse und Zucker verrühren.
- Sahne steif schlagen und dabei 10 g Gelatine einrieseln lassen.
- Die steifgeschlagene Sahne unter die Käsemasse heben.

- Biskuit quer halbieren.
- Eine Biskuithälfte auf eine Kuchenplatte geben.
- Tortenring (Springformrand) um den Tortenboden legen.
- Pflaumenmasse auf dem Boden (Biskuitboden!!!) verteilen.
- Die Käsesahne auf die Pflaumenmasse streichen.
- Den Biskuitdeckel auflegen.
- Torte zwei Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Restsahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Tortendeckel und Tortenrand mit Sahne bestreichen.
- Die Torte mit Pflaumenstückchen verzieren.
- Noch einmal eine Stunde kühl stellen.