

Rezept: Gebackene Käsetorte

Für den Mürbeteigboden:

100g Zucker
200g Butter
300g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und kurz kaltstellen. Danach aus dem Teig einen Boden in ca. 0,5cm Stärke ausrollen und in einer 26´er- Springform bei 180 Grad 12 Minuten backen.

Für den Bisquitboden:

200g Zucker
250g Mehl
ein halber Teelöffel Backpulver
5 Eier

Eier mit Zucker schaumig schlagen. Das Mehl nach und nach unterheben. Masse in eine 26´er- Springform füllen und bei 180 Grad etwa 25-30 Minuten backen.

Für die Quarkmasse:

1000g Magerquark
250g Zucker
600g Schlagsahne
85g Mehl
6 Eier
Salz und nach Geschmack Zitronensaft.

Quark, Eier, Zucker, Salz und Zitronensaft verrühren. Mehl unterrühren und anschließend 600g steif geschlagene Sahne unterheben.

Den Mürbeteigboden mit Marmelade bestreichen. Den Bisquitboden dritteln und ein Drittel auf den mit Marmelade bestrichenen Mürbeteigboden aufsetzen. Den Tortenring umlegen und die Quarkmasse einfüllen.

Die Torte eine Stunde bei 160 Grad backen. Dann die Torte etwa 30 Minuten aus dem Ofen nehmen und mit einem verschlagenen Ei bestreichen. Dann die Torte weitere 30 Minuten bei 160 Grad im Backofen backen. Vor dem Servieren die Käsetorte mindestens zwei Stunden erkalten lassen.

Guten Appetit!