

# Käse-Sahne-Torte

## Hinweise:

- Ofen 180°C
- Dies ist die Torte für den trockeneren Kuchen siehe Kuchen/Käsekuchen
- Hierfür kann auch selbstgemachter Biskuit benutzt werden s. Grundrezepte/Biskuit

## Zutaten:

- Biskuit
- 1 Dose halbe Pfirsiche
- Füllung
  - 1 Gelatine
  - 200g flüssige Butter
  - 200g Zucker
  - 6 Eigelb / 6 Eiweiß
  - 750g Quark
  - 1 Zitrone
  - 200g Schlagsahne
- Puderzucker

## Zubereitung

- Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren und Quark, Zitronensaft, -schale dazugeben
- Gelatine nach Anleitung für kalte Gerichte zubereiten hierfür die Quarkmasse als kalte Zutat nehmen. Fertige Gelatine unterrühren
- Sahne steif schlagen, Rührbesen sauber machen und Eiweiß steif schlagen
- Sahne und Eiweiß unter die Quarkmasse heben
- Biskuit quer durchschneiden (bzw. 2 nehmen)
- Auf Biskuit Tortenring befestigen und Pfirsiche eng darauf verteilen
- Quarkmasse drauf geben
- und anderen Biskuit darauf platzieren
- Kuchen kaltstellen und vor Verzehr mit Puderzucker bestäuben