

## Käsesahne-Herz mit frischen Beeren

### Zutaten für ca. 12 Stücke:

#### Biskuit:

4	Eiweiß
5	Eigelb
100 g	feiner Zucker
2 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
50 g	Mehl, Type 405
50 g	Speisestärke

#### Füllung:

7 (14 g)	Blatt Gelatine
	Das Rezept funktioniert auch mit Gelatine-Ersatzprodukten. Bitte beachten Sie dabei die jeweiligen Verwendungshinweise.
700 g	<b>Weihenstephan Schlagrahm</b>
	Abrieb einer Bio-Zitrone
600 g	Quark
150 g	Zucker
1	Ei, Größe M
1	Prise Salz

#### Dekor:

600 g	frische gemischte Beeren
	frische Minze

### Zubereitung:

1. Den Boden einer Herz-Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1/3 des Zuckers zu Eischnee aufschlagen. Das Eigelb und den Vanillezucker mit 2/3 des Zuckers und dem Salz schaumig rühren. Dann den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestärke sieben. Die Mehlmischung mit der Eimasse vorsichtig vermengen und in die Herz-Springform füllen. Bei 180 °C ca. 25 bis 30 Minuten backen, je nach Springformgröße. Nach dem Backen den Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen und dann das Papier abziehen.
2. Den ausgekühlten Biskuit waagrecht in drei Böden schneiden. Bei einem Boden den Rand 1 cm breit abschneiden, damit der Boden kleiner ist als die Backform. Der dritte Boden wird nicht benötigt, diesen naschen oder einfrieren.
3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Schlagrahm aufschlagen. Nach dem Aufschlagen 100 g Schlagrahm für den Dekor entnehmen und kühl stellen. Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Quark, Zucker, Zitronenabrieb, Ei und Salz glatt rühren. Die Gelatine nach Anweisung auflösen und mit 4 EL der Quarkmasse verrühren, damit sich die Temperatur angleicht. Anschließend die Gelatinemasse in die Quarkmasse einrühren. 600 g Schlagrahm unterrühren und evtl. mit etwas Zitronensaft abschmecken.
4. In die saubere Herz-Springform den unteren großen Boden einlegen. Die Hälfte der Quarkmasse darauf geben und glatt streichen. Dann den kleineren Boden einlegen und



Weihenstephan

leicht nach unten drücken, damit die Quarkmasse am Rand hochkommt. Da dieser Boden kleiner ist, spart man sich später das Bestreichen des Randes. Zum Schluss die restliche Quarkmasse darauf geben, glatt streichen und die Torte für mind. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Die durchgekühlte Torte vom Rand lösen und die Springform entfernen. Dann die Oberfläche mit gemischten Beeren belegen und mit etwas frischer Minze verzieren. Die Dekorsahne in einen Spritzsack mit einer Lochtülle füllen und kleine Tupfen auf die Torte spritzen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten + 25-30 Min. Backzeit + 6 Std. Kühlzeit

Niveau: anspruchsvoll



**ANDREA SCHIRMAIER HUBER**  
KONDITIONENWELTMEISTERIN