

Torten-Duo 2in1 Himbeer- und Käse-Sahne Torte

[et_pb_section][et_pb_row][et_pb_column type="4_4"][et_pb_text]

Besuch hat sich angekündigt, kleine Gesellschaft oder einfach mal ein leckeres Törtchen für die Familie zum Kaffee zubereiten ist nix neues, man möchte ja seine Familie und Gäste verwöhnen und etwas leckeres servieren. Meist sind es dann aber doch viel zu viele Torten, es soll ja für jeden was dabei sein, sie sollen unterschiedlich sein, aber meist scheitert es an nicht vorhandene kleinen Backformen 14 – 16cm Backformen. Damit kann man nämlich auch mal mehrere Torte und Geschmäcker zubereiten und es bleibt im Anschluß nicht viel übrig – wenn überhaupt ☐ Alternative Lösung: Ein Torten-Duo.

Wir hatten vor kurzem Besuch, waren zu fünft, der eine liebt Käse-Sahne, der andere etwas Fruchtiges und so entstand meine Idee einfach zwei Torten in einer zu kreieren. Die Tortengröße war überschaulich und hat genau für uns 5 Personen gereicht, es war für jeden was dabei und vor allem, es blieb nichts übrig!

Theoretisch funktioniert das mit vielen Tortenfüllungen, sie dürfen nur nicht dünnflüssig sein. In meinem heutigen Rezept habe ich mich ganz nach meinen Gästen gerichtet und eine Himbeer- und Käse-Sahne-Torte in einer 24cm Form zubereitet. Für die Zubereitung in einer anderen Größe verwendet diese [Umrechnungstabelle](#).

Zutaten für das Torten-Duo:

für den Biskuit:

95g Mehl

50g Speisestärke

115g Zucker

3 Eier (M)

1 Prise Salz

1TL Vanilleextrakt (alt. 1 Pck. Vanillezucker)

2 gestr. TL Backpulver

für die Käse-Sahne-Hälfte:

360g Magerquark

200ml Schlagsahne

3 Blatt Gelatine

1/2 Bio-Zitrone

20g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt (alt. 1 Pck. Vanillezucker)

für die Himbeere-Sahne-Hälfte:

90g Himbeeren (TK)

1 EL Wasser

30g Zucker

3 Blatt Gelatine

110g Naturjoghurt

1/2 Bio-Zitrone

200ml Schlagsahne

für die Deko (optional):

etwas Puderzucker

Himbeerkonfitüre ohne Kerne und Stücke (Samt Variante)

frische Himbeeren



Zubereitung Torten-Duo:

Den Boden einer 24cm Backform mit Backpapier belegen. Backofen auf 160° Umluft oder 175° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuit Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Die Eier mit Salz, Zucker und Vanilleextrakt mindestens 10 Minuten hellcremig aufschlagen, Mehlgemisch dazu geben und vorsichtig unterheben. Der Teig kommt nun in die vorbereitete Backform und wird auf der mittleren Schiene etwa 20 – 25 Minuten gebacken. Da jeder Ofen anders backt, beobachtet den Backvorgang beim allerersten Zubereiten und macht auf jeden Fall eine Stäbchenprobe!

Die Backform auf den Kopf stellen und auf einem Auskühlgitter vollständig auskühlen lassen.

Den Biskuit vorsichtig aus der Backform lösen und mit einer Tortensäge zwei schöne Böden á ca. 2cm Dicke herausschneiden. Den unteren Boden auf einen Tortenretter legen und ein [verstellbaren Backrahmen](#) drumherum spannen. Den zweiten Biskuit Boden längs halbieren und bei einer Hälfte den Rand abschneiden.

Für die beiden Füllungen wird die komplette Gelatine in eiskaltem Wasser eingeweicht und quellen gelassen. Die komplette Sahne kann ebenso in einer Schüssel steif geschlagen werden. Die Schale der Zitrone abreiben, hiervon werden 2 TL benötigt, Saft auspressen.

Für die Himbeer-Sahne-Füllung werden die gefrorenen Himbeeren mit Wasser und Zucker in einen Kochtopf gegeben und unter ständigem Rühren solange köcheln gelassen, bis sie komplett zerfallen sind. Das heiße Himbeerpüree durch ein Haarsieb streichen, sodaß die Kernchen ausgesiebt sind. Nun 3 Blatt der Gelatine aus dem Wasser nehmen, etwas ausdrücken und in das heiße Himbeerpüree geben. Solange rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat und anschließend Joghurt, 1 TL Zitronenschalenabrieb und den Saft einer halben Zitronen dazu geben und verrühren. Das Fruchtpüree 10 bis 15 Minuten auskühlen lassen.



Füllungen:

In der Zwischenzeit die Käse-Sahne-Füllung zubereiten. Hierzu wird der Magerquark mit Puderzucker und Vanilleextrakt glatt gerührt. Die übrigen 3 Blatt Gelatine aus dem Wasser nehmen, etwas ausdrücken und bei kleiner Hitze auf dem Herd oder mit kleiner Wattzahl in der Mikrowelle schmelzen. Bitte nicht kochen, denn dann verliert die Gelatine ihre Gelierkraft!

In die geschmolzene Gelatine 3 bis 4 TL der kalten Quarkcreme geben und einrühren und dann erst die Gelatinemasse in die komplette Creme geben und verrühren. Die Hälfte der Sahne vorsichtig unterheben.

Die Himbeermasse sollte nun handwarm abgekühlt sein und wird unter die andere Hälfte der steif geschlagenen Sahne gehoben.

Die beiden Massen nacheinander auf den vorbereiteten Boden verteilen. Hierzu etwas 3 bis 4 EL der Käse-Sahne mit einem Löffel auf die Hälfte der Bodens verstreichen, dann 3 bis 4 EL der Himbeer-Sahne auf die anderen Hälfte des Bodens verstreichen. Das ganze ein weiteres Mal wiederholen und auf die Himbeer-Hälfte den halben Biskuitboden mit dem abgeschnittenen Rand legen. Die restliche Käse-Sahne und auf den halben Boden die restliche Himbeeren-Sahne einfüllen. Auf die Käse-Sahne nun noch den anderen halben Biskuit Boden legen und etwas andrücken. Die Tortenhälften sollten die gleiche Höhe haben. Schaut euch dazu auch das oben verlinkte Video an, dort zeige ich alles nochmal Schritt für Schritt.

Das Torten-Duo zwei Stunden in den Kühlschrank geben.

Fertigstellen:

Nach der Kühlzeit den Backrahmen vorsichtig lösen. Auf die Himbeer-Hälfte ein Stück Backpapier legen, damit kein Puderzucker auf diese Seite fällt und die Käse-Sahne-Seite mit Puderzucker bestäuben. Backpapier vorsichtig hochheben und die Himbeer-Seite mit Konfitüre und frischen Himbeeren dekorieren. Hierzu die Konfitüre etwas erwärmen, sodaß sie dünnflüssiger wird und in einen Spritzbeutel füllen. Die Spitze des Spritzbeutel klein abschneiden und die Konfitüre über den Rand der kalten Torte laufen lassen, sodaß ein Trip-Effekt entsteht. Die restliche Konfitüre auf der halben Oberfläche verteilen, glatt streichen und auf den Rand die frischen Himbeeren setzen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Nicole

[Viele neue Artikel im Shop: Backformen, Kuchengitter, Marzipanmesser, Tortenständer und Aromapasten](#)

[/et_pb_text][/et_pb_column][/et_pb_row][/et_pb_section]