

# Käse-Sahne-Torte mit Zitronen & Olivenöl

Für 1 Torte (Ø 24 oder 26 cm)



## Für die Böden:

2 Bio-Zitronen (Abrieb & Saft)  
3 Eier (Größe M)  
180 g Zucker  
170 g Olivenöl  
220 g Dinkelmehl (Type 630)  
2 TL Weinstein-Backpulver  
1 Prise Salz  
125 g griechischer Joghurt

## Für die Creme:

300 g Sahne  
500 g Magerquark  
100 g Lemon Curd  
80 g Puderzucker  
1 TL Vanillearoma  
20 g Agartine  
100 g Milch

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen, eine Springform (Ø 24 oder 26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Rand einfetten.
2. Die Zitronen waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Für den Teig die Eier und Zucker mit der Küchenmaschine hellcremig aufschlagen. Das Olivenöl auf niedriger Stufe in einem dünnen Strahl dazu gießen und alles gut verrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz mischen und zusammen mit dem Joghurt, der Zitronenschale und der Hälfte des Zitronensaftes zum Teig geben und alles gut verrühren.
4. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und 35-40 Minuten backen. Den Stäbchentest machen. Wenn keine Krümel am Stäbchen kleben bleiben, den Kuchen aus dem Ofen holen und vollständig abkühlen lassen.
5. Den Tortenboden aus der Form nehmen, einmal horizontal durchschneiden und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte oder einen Teller legen. Mit einem Tortenring umschließen.
6. Für die Creme die Sahne steif schlagen, 3-4 EL für die Deko abnehmen und beiseitestellen. In einer weiteren Schüssel Magerquark, Lemon Curd, Puderzucker und Vanillearoma glatt rühren.
7. Die Milch mit der Agartine vermischen, aufkochen und etwa 2 Minuten unter Rühren eindicken lassen. Zügig unter die Quarkmasse rühren, anschließend sofort die Sahne unterheben. Die Creme direkt auf den Tortenboden geben und glatt streichen.

**Außerdem:**

Puderzucker zum Bestäuben  
1 Bio-Zitrone  
1 Handvoll Pistazien,  
grob gehackt

8. Den oberen Tortenboden in gleich große Tortenstücke schneiden. Auf die Creme legen und die Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren die Torte mit einem Messer vom Tortenring lösen. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden, an einer Seite bis zur Mitte einschneiden. Die Torte mit Puderzucker bestäuben, Sahne aufspritzen und mit den Zitronenscheiben und gehackten Pistazien garniert servieren.

**Tipps für die Zubereitung von Käse-Sahne-Torte:**

- Tortenböden vorbacken: Am Abend vorbacken, am nächsten Morgen füllen und servieren – das ist mit diesem Rezept kein Problem. Damit der Boden saftig und frisch bleibt, sollte er nach dem Auskühlen luftdicht verpackt werden. Das geht entweder in einem großen Gefrierbeutel, einer passenden Frischhaltedose oder in Folie gewickelt.
- Genügend Kühlzeit einplanen: Damit ihr kein Backfiasco erlebt, sollte Käse-Sahne-Torte vor dem Anschneiden gut durchkühlen. Wir empfehlen, sie mindestens vier Stunden in den Kühlschrank zu stellen, damit die Füllung fest werden kann.
- Tortendeckel vorschneiden: Wer es beim Anschneiden leichter haben möchte, schneidet den Deckel der Torte bereits vor. So lauft ihr keine Gefahr, dass durch den Druck des Messers Creme herausgedrückt wird.
- Früchte zugeben: Wer mag, kann unter die Quark-Sahne-Creme noch 150-200 g Früchte, wie Himbeeren oder Brombeeren, unterheben. Omas Klassiker: Käse-Sahne-Torte mit Mandarinen aus der Dose.