



KÄSE SAHNE BLECHKUCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



- ANZEIGE -

Die Käse-Sahne Torte gehört zu den absoluten Klassikern beim Backen. Diese Blechkuchen Version wird mit Mandeln, Mandarinen und Kuvertüre dekoriert und so zum Frühlingskuchen für den Osterbrunch. Die Mandarinen machen die Schnitten besonders fruchtig und saftig. Den [alkoholfreien Eierlikör](#) für den Teig könnt ihr ganz einfach selbst machen.



Zubereitungszeit
50 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 37 cm

Breite: 32 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

RÜHRTEIG

Verrühre die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten cremig. Rühre das Sonnenblumenöl und den Eierlikör kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln kurz unter.



Verwende mein Backmehl statt Mehl und Backpulver, das Backpulver ist dort bereits enthalten.

Den Eierlikör kannst du auch durch Buttermilch ersetzen.

RÜHRTEIG:

- 6** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 300 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 300 g** Eierlikör (alkoholfrei)
- 450 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 200 g** Mandeln (gemahlen)

KUCHEN BACKEN

Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe den Boden im vorgeheizten Ofen für etwa 25-30 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

QUARSAHNECREME

Verrühre den Quark mit dem Vanilleextrakt und Puderzucker cremig. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif.

QUARSAHNECREME:

- 500 g** Quark
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Puderzucker
- 400 g** Sahne
- 9 TL** San-apart

DEKORATION

Entferne den Backrahmen und die Backfolie vom Boden und setze ihn auf eine Tortenplatte. Stelle den Backrahmen nochmal darum und verstreiche die Creme auf dem Boden. Streiche sie glatt und entferne dann den Backrahmen. Lasse die Mandarinen abtropfen und schmilz zwei Drittel der Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad. Rühre das übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist und fülle die Kuvertüre in einen Mini-Spritzbeutel. Röste die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bis sie duften. Lasse sie abkühlen.

DEKORATION:

- 175 g** Mandarinen (aus der Dose, Abtropfgewicht)
- 50 g** Zartbitterkuvertüre
- 40 g** Mandeln (gehobelt)



KÄSE SAHNE BLECHKUCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

Präge mit einem Torteneinteiler ein Raster in die Creme und dekoriere dann die einzelnen Stücke mit Schmetterlingen und Blumensträußen aus Mandarinen, Mandeln und Kuvertüre. Stelle die Torte bis zum Servieren kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!