

Zitronen-Frischkäse-Schnitten

mit Rhabarber-Note



Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Gesamtzeit: ca. 80 Minuten, plus 3 Stunden Ruhezeit (vor dem Guss) und 15 Minuten Ruhezeit nach dem Guss

Für die Böden:

- 320 g Butter
- 400 g Löffelbiskuits

Für den Rhabarber-Guss:

- 1 Päckchen Tortenguss klar
- 1 gestr. EL (10 g) Zucker
- 250 ml Rhabarbersaft

Für die Zitronen-Frischkäse-Masse:

- 2 Beutel Zitronen-Götterspeise
- 250 ml Rhabarbersaft
- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g Zucker
- 1,2 l Sahne
- Saft von 4 Zitronen

Für die Garnitur (nach Belieben):

- 50 – 75 g frische Himbeeren
- ca. 12 – 16 gemischte essbare Blüten, z. B. Hornveilchen-, Stiefmütterchen-, Petunien- und Löwenmäulchenblüten

1. Springform bereitstellen. Für die Löffelbiskuit-Böden Butter in einem Topf auflösen. Löffelbiskuits (in 2 – 4 Durchgängen) in einem großen Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerkleinern. Alle Löffelbiskuit-Brösel in einer Rührschüssel mit der Butter mischen. Die Hälfte auf dem Springformboden verteilen und leicht andrücken. Den Rest für die zweite Schicht zurückstellen.
2. Für die erste Zitronen-Frischkäse-Schicht 1 Päckchen Götterspeise in einem Topf mit 125 ml Rhabarbersaft verrühren und 10 Minuten quellen lassen. 200 g Frischkäse, 100 g Zucker und Saft von 2 Zitronen in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Götterspeise unter Rühren erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat (nicht kochen). Topf von der Herdplatte ziehen. Temperatenausgleich durchführen (etwa 6 EL Frischkäse-Masse mit der Götterspeise verrühren). Götterspeise in einem dicken Strahl zügig in die restliche Frischkäsemasse einrühren. Kühl stellen, bis die Masse beim Durchziehen mit einem Löffel Straßen zieht (das dauert ca. 10 bis 15 Minuten). Inzwischen 600 ml Sahne in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät steif schlagen. Geschlagene Sahne mit dem Schneebesen unter die Frischkäse-Masse heben und sofort mit Hilfe eines Teigschabers auf den Löffelbiskuit-Boden geben und glattstreichen. 15 – 20 Minuten kaltstellen, bis die Masse fest ist. Inzwischen für die zweite Zitronen-Frischkäse-Schicht die restlichen Zutaten wie bei der ersten Schicht verarbeiten. Vor dem Einfüllen die restliche Löffelbiskuit-Butter-Mischung auf der ersten Frischkäse-Schicht verteilen und leicht andrücken. Frischkäse-Masse für die zweite Schicht darauf verteilen und glatt streichen. Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.
3. Für den Rhabarbersaft-Guss: Tortenguss in einem kleinen Topf mit Zucker mischen. Mit Rhabarbersaft nach und nach glatrühren. Mischung unter Rühren kurz aufkochen. Etwas abkühlen lassen, mit einer kleinen Kelle von der Mitte aus zügig auf der Torte verteilen und im Kühlschrank mindestens 15 Minuten fest werden lassen. Mit einem Messer am Rand der Torte entlangfahren. Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Kuchen zum Servieren auf dem Springformboden lassen.
4. Für die Garnitur (nach Belieben) Himbeeren und essbare Blüten auf der Torte verteilen. Erst am Tisch in Stücke schneiden.



Wertheim Village

A MEMBER OF THE BICESTER VILLAGE SHOPPING COLLECTION®