

Köstliche Sahnige Käsekuchen-Creme mit Pfirsichen (Sahne-Quark-Creme)

✦ Eine zarte, luftige Sahnecreme mit erfrischender Zitronennote unterstreicht wunderbar das Aroma jeder Frucht – und das Ganze auf einem dünnen Boden aus nicht gebackenem Keks-Teig. In Kombination mit eingelegten Pfirsichen entsteht eine Torte, der man einfach nicht widerstehen kann! 🍑

Da der Boden nur sehr dünn ist, sollte die Torte bis zum Servieren unbedingt im Kühlschrank aufbewahrt und erst kurz vor dem Verzehr auf den Tisch gestellt werden. Besonders an heißen Sommertagen darauf achten, dass sie nicht zu lange draußen steht. Am besten schmeckt sie gut durchgekühlt – so ist sie am erfrischendsten! ❄️🍰



👉 Rezept für eine Springform Ø 20 cm

Zutaten

- 500 g Quark (40 % Fett i. Tr.)
- 200 g Puderzucker
- 1 Zitrone (Saft und Schale)
- 500 g Schlagsahne (mind. 33 %)
- 10 Blatt Dr. Oetker Blatt Gelatine **oder** 2 Packungen (4 Beutel) Dr. Oetker Sofort Gelatine für Sahne
- 1 Dose Pfirsiche (in Sirup)
- 1 weitere Dose Pfirsiche, falls man dünne Spalten rund um den Rand der Torte anordnen möchte

Zubereitung

a) Variante mit Blattgelatine

1. Gelatine einweichen:

Die Gelatineblätter 5–10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, bis sie weich sind.

2. Quark mischen:

Quark mit gesiebttem Puderzucker, Zitronensaft und Zitronenschale glatt rühren.



3. Gelatine auflösen:

Die weichen Blätter gut ausdrücken, in 30–50 ml Wasser oder besser Pfirsichsaft vorsichtig erwärmen (nicht kochen!), bis sie sich auflösen. Etwas Quarkmasse einrühren, dann die Mischung zurück in die restliche Quarkcreme geben und mit dem Stabmixer glatt mixen.

4. Sahne schlagen:

Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

5. Pfirsiche zugeben:

Abgetropfte Pfirsichstücke unterheben oder schichtweise mit der Creme in die Form füllen.

Fragen & Tipps:

Schneller „Gelatine-Rechner“

- **Weiche, cremige (löffelbare) Creme:** ~5 g Gelatine auf **700–800 g** Masse.
- **Festere, gut schneidbare Torte:** ~6–8 g auf **700–900 g** Masse.
- **Sehr fester Schnitt / höhere Schichten:** 9–10 g auf **1 kg** Masse.

1 Blatt hat ~1,7–2 g (abhängig vom Hersteller). Bei „stärkeren“ Blättern entsprechend weniger verwenden.

Häufige Fehler & wie man sie löst

- **Klumpen (Gelatine-Körnchen):** Creme/Gelatine waren zu kalt und haben sich schlagartig verbunden.
Schnelle Lösung: Eine Tasse Creme entnehmen, **sehr vorsichtig** erwärmen (Mikrowelle 5–10 s), glatt rühren und wieder untermischen.
- **Wird nicht fest genug:** Zu wenig Gelatine oder zu viel Saft/Alkohol. Beim nächsten Mal 1–2 g mehr Gelatine verwenden oder Flüssigkeit reduzieren.
- **Gummiartige Textur:** Zu viel Gelatine oder zu stark erhitzt. Gelatine **darf nicht kochen**.
- **Säurehaltige Zutaten (z. B. Zitrone):** Können das Gelieren leicht verlangsamen – nicht zu viel verwenden, Gelatine immer in **neutraler** Flüssigkeit auflösen.

Praxistipps

- **Temperaturen:** Gelöste Gelatine ~50–60 °C; Quarkmasse eher lauwarm/Zimmertemperatur. Kein Heißes ins Kalte gießen.
- **Reihenfolge:** Immer **Angleichen (Temperieren)** → in den Quark → erst danach **Sahne**.
- **Stabilität beim Schneiden:** Für zweistöckige/höhere Schichten halte dich an **8–10 g/1 kg** Masse.
- **Lagerung:** Fertige Torte bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren, Creme nicht einfrieren (Textur verändert sich).

b) Variante mit Sofort Gelatine



1. Quark mischen:

Quark mit Puderzucker, Zitronensaft und -schale verrühren.

2. Sofort Gelatine hinzufügen

Sofort Gelatine direkt in die Quarkmasse einrühren und mit dem Stabmixer kurz glatt mixen.

3. Sahne schlagen:

Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

4. Pfirsiche zugeben:

Pfirsiche würfeln und entweder untermischen oder schichtweise einfüllen wie im Bild gezeigt.



Fragen & Tipps

🤔 ? Was ist Sofort Gelatine und wie wird sie verwendet?

Dieses Produkt habe ich erst vor Kurzem entdeckt – und ich war sofort begeistert. **Sofort Gelatine** ist nicht nur ein praktischer Helfer, der euch viel Zeit in der Küche spart, sondern es gibt euch auch die hundertprozentige **Sicherheit einer klümpchenfreien Creme ohne Stückchen**. Im Gegensatz zu klassischer Blattgelatine muss man sie nicht einweichen oder ausdrücken – einfach direkt in die Creme oder Fruchtmasse einrühren. Schon nach kurzer Zeit beginnt sie zu wirken und festigt das Dessert zuverlässig. Sie eignet sich für Quark- und Sahnecremes, Fruchtmousses oder Füllungen für Torten und Rouladen. Ihr größter Vorteil ist die Einfachheit und die Sicherheit, dass das Ergebnis schön stabil bleibt – ganz ohne zusätzliche Arbeit.

❌ Wofür Sofort Gelatine nicht geeignet ist:

- **Kochen und Backen** – darf nicht erhitzt werden, da sie sonst ihre Wirkung verliert.
- **Warme Füllungen** – für Cremes oder Glasuren, die durch Erhitzen zubereitet werden, ist klassische Blatt- oder Pulvergelatine besser geeignet.
- **Fruchtgelee für Torten** – dafür benötigt man Gelatine, die sich in heißer Flüssigkeit auflöst, damit das Gelee schön fest wird.
- **Dicke Geleeschichten** (z. B. Aspik, Gelatineformen) – Sofort ist nur für die sanfte Stabilisierung von Cremes gedacht, nicht für eigenständiges festes Gelee.

👉 Fazit: Sofort Gelatine ist ein **schneller Helfer für kalte Cremes**, aber wenn ihr klassisches Gelee, Glasuren oder Aspik machen wollt, greift besser zu Blatt- oder Pulvergelatine.

🤔 ? Eignet sie sich auch zum Stabilisieren von Schlagsahne anstelle von Sahnesteif?

Sofort Gelatine kann auch zum Stabilisieren von Schlagsahne verwendet werden, aber das Ergebnis ist etwas anders als mit Sahnesteif:

- **Vorteil:** Die Sahne hält fester und länger, ideal für Torten und Gebäck, wo ihr eine stabile Creme benötigt.
- **Unterschied:** Sahne mit Sofort Gelatine ist fester, manchmal leicht „cremiger“. Mit Sahnesteif bleibt sie lockerer und luftiger.
- **Anwendung:** Sofort Gelatine erst am Ende des Schlagens dazugeben, kurz unterrühren und die Sahne ein paar Minuten ruhen lassen.

👉 **Fazit: Ja, ihr könnt sie anstelle von Sahnesteif verwenden**, wenn ihr möchtet, dass die Sahne wirklich stabil bleibt (z. B. für Torten). Soll sie nur luftig und leicht bleiben (z. B. für Kaffee oder Eis), ist Sahnesteif die bessere Wahl.



Meine Tochter Rosalie liebt es schon seit klein auf, mit mir zu backen – und natürlich noch mehr zu naschen. 😋 Bei diesem Kuchen hat sie mir sogar

beim Fotografieren geholfen! 📸

