

Köstliche Sahnige Käsekuchen mit Pfirsichen - ohne Backen

✦ 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

Boden

- 200 g Butterkekse
- 70 g Butter
- 3 EL Rum

Creme

- 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

Pfirsichpüree

- abgetropfte Pfirsiche aus 1 Dose
- ½ Packung (1 Beutel) Sofort Gelatine oder Dr. Oetker Tortenguss
- 30–40 ml Pfirsichsaft



Zubereitung

Boden

Die Butterkekse fein zerkrümeln oder im Mixer zerkleinern. Mit geschmolzenem Butter und 3 EL Rum vermengen.



Die Masse gleichmäßig auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform drücken.

Tip:

Ein Streifen Tortenfolie an den Rand kleben (mit etwas Butter fixieren) – so werden die Tortenränder später schön glatt.



Creme

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.

Weitere praktische Tipps und Tricks zur Verarbeitung von Gelatine finden Sie auf www.PatriciaBereni.com: [Leckere Quark-Sahne-Creme mit Pfirsichen](#)

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.



Mehr zur Verarbeitung von Gelatine und den Eigenschaften von Sofort Gelatine finden Sie auf www.PatriciaBereni.com:

Köstliche sahnige Käsekuchen-Creme mit Pfirsichen

(Sahne-Quark-Creme)

Pfirsichpüree

1. Pfirsiche pürieren.
2. Mit 30–40 ml Saft verrühren (bei Bedarf etwas mehr, damit es streichfähig ist).
3. 1 Beutel Sofort Gelatine oder Dr.Oetker Tortenguss direkt einrühren, gut mit dem Schneebesen verrühren.
4. 2–3 Minuten stehen lassen, bis es leicht andickt.
5. Auf die gekühlte Torte geben und gleichmäßig verstreichen.
6. Torte nochmals mind. 1–2 Stunden kalt stellen.



Aufbau der Torte

1. Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen, Rand mit Tortenfolie auskleiden.
2. Keksboden einfüllen.
3. Pfirsichspalten entlang des Randes anordnen, Rest in Würfel schneiden.



4. Creme und Pfirsiche abwechselnd einschichten oder die Stückchen direkt in die Creme mischen.



5. Kalt stellen, dann mit Pfirsichpüree bedecken und erneut durchkühlen lassen.



Guten Appetit! 🍷 🍷

