

Bunte Käse-Sahne-Torte

Das Rezept für die bunte Käse-Sahne-Torte sorgt für gute Laune an der Kaffeetafel. Das schmeckt nicht nur Kindern und passt zu vielen Anlässen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

Für den Boden

200 g Butterkekse

75 g [Butter](#) (geschmolzene)

Für die Creme

500 g Frischkäse

175 g [Zucker](#)

1 Packung [Vanillezucker](#)

600 g [Schlagobers](#)

6 Blätter Gelatine

5 Stk. Lebensmittelfarbe (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für die bunte **Käse-Sahne-Torte** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen.
2. Dann die Kekse in einer Schüssel fein zerbröseln.
3. Nun die geschmolzene Butter unterrühren und die Masse in die Springform geben. Alles gut andrücken und die Form anschließend in den Kühlschrank stellen.

4. Danach die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und schon mal den Frischkäse, mit dem Zucker, und dem Vanillezucker glatt rühren.
5. Dann das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen.
6. Jetzt die Gelatine in einem Topf zum Schmelzen bringen und 3-4 EL von dem Frischkäse untermischen. Anschließend die Masse zurück zur restlichen Frischkäsecrème geben und gründlich verrühren (Temperaturausgleich).
7. Als nächstes das Schlagobers unter die Creme heben, ca. 2/3 der Masse in die Springform geben und glatt streichen. Die Form danach wieder kühl stellen.
8. Nun die restliche Creme auf 5 kleine Schalen aufteilen und jede Schale beliebig mit Lebensmittelfarbe einfärben.
9. Diese anschließend kunterbunt in die Form klecksen und mit einem Hölzchen o.ä. grob durchrühren. Die Torte sollte nun ca. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden, besser wäre aber über Nacht.

Tipp

Um die bunte Käse-Sahne-Torte aufzupeppen, könnte man in die Creme ein paar Früchte geben, oder mit etwas Vanilleextrakt bzw. Zitronenaroma verfeinern.