

Käsesahnetorte mit Rosenblüten

Für den Boden :

Je 1 Packung Löffelbiskuits und Cantuccini (iatl. Mandelkekse) zerkleinern

125g Butter erwärmen und mit den Keksbröseln vermischen und auf den Boden einer 26cm Springform verteilen und andrücken

(Die Butter ist nicht unbedingt erforderlich, es schmeckt aber besser)

Für den Belag :

Wahlweise 750g Sahne-Schichtkäse und 2 Becher geschlagene Sahne oder 1Kg Sahne-Schichtkäse mit Rosenblüten-Sirup von Voelkel nach Geschmack aufschlagen.

2 Päckchen Gelantine oder 1 Esslöffel Agar Agar auflösen und unterheben, kaltstellen

Für den Spiegel (oberste Schicht)

Blütenblätter einer Duftrose, Wildrosensorten eignen sich sehr gut, ganz oder in Streifen geschnitten auf die feste und möglichst kalte Torte legen

Ca. 100ml Wasser und 100ml Rosenblütensirup mischen, je mehr Rosenblütensirup, umso intensiver schmeckt die Torte nach Rose, mit 1 Päckchen Gelantine oder 1 Teelöffel Agar Agar erwärmen und über die Blätter gießen.

Tipp : Die Torte kann auch mit Quark, Sahne und einem anderen Sirup hergestellt werden, dann wird der Spiegel einfach aus dem Sirup gegossen, der auch in der Quarkmasse verwendet wurde.

So kann aus diesem Grundrezept z.B.

Zitonen- Käsesahnetorte mit ganz dünnen Zitronenscheiben (die Sommertorte)

Himbeer-Käsesahnetorte

Holunderblüten-Käsesahnetorte

bereitet werden. Alle Variationen bekommen durch etwas Zitronensaft in der Schichtkäsemasse eine besonders frische Note