Weihnachtliche Preiselbeer Frischkäsetorte

Preiselbeeren gibt es oft an Weihnachten als Beilage zu Wildspezialitäten. Aber auch als Kuchen oder in Desserts passen diese leckeren roten Früchte sehr gut.

Eigentlich ist es Tradition, dass vor der Adventszeit die Plätzchenbackerei losgeht. Aber nicht jeder hat Lust dazu. Deshalb habe ich Euch diese leckere Preiselbeer-Frischkäsetorte mitgebracht. Sie ist schnell zubereitet und schmeckt so herrlich nach Weihnachten.

Zutaten für den Biskuitboden:

- 4 große Eier
- 4 Eßl. heißes Wasser
- 180 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 100 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 100 g Speisestärke
- 50 g Backkakao
- 1 Prise Salz

Zubereitung Boden:

1. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, das Wasser und das Salz zugeben.
2. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Eigelb-Zuckermasse heben.
3. Langsam das Mehl, Backpulver, Backkakao und Speisestärke einrieseln lassen.
4. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26) einfetten oder mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig einfüllen und ca. 35 Minuten bei 180°C Umluft im vorgeheizten Backofen backen.
6. Den erkalteten Boden einmal waagrecht durchschneiden.

Zutaten für die Füllung:

- 800 g Sahne
- 200 g Frischkäse
- 1 Glas Preiselbeeren
- 3 Sahnefest
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 3 Eßl. Zucker

- etwas Zitronensaft
- Schokostreusel

Zubereitung Füllung:

1. Sahne mit Sahnefest schlagen.
2. Frischkäse, Preiselbeeren, Vanillinzucker, Zucker und Zitronensaft verrühren.
3. Die Hälfte der Sahne unter die Frischkäse-Masse heben.
4. Die Hälfte der Preiselbeer-Frischkäse-Masse auf den ersten Biskuitboden streichen und mit dem zweiten Boden bedecken.
5. Den Rest der Preiselbeer-Masse auf den zweiten Boden streichen.
6. Die restliche Sahne auf die Preiselbeer-Masse geben und verstreichen.
7. Mit Schokostreusel dekorieren.

Ich wünsche gutes Gelingen!

Weitere Weihnachtsrezepte:

- Lebkuchen Himbeer-Marmelade
- Vanillekipferl Mandarinen-Kuchen
- Mandarinen Spekulatius Creme
- Haselnuss Toffifee Makronen