



Cremige Cheesecaketorte "Zenberry"

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks!](#)

Verwendete Formen: [Silikonform „Nuage“*](#), falls nicht verfügbar, dann in Frankreich: [hier](#) oder [hier](#),

[Tortenring 14 cm ø*](#) oder [Silikonform 14 cm¹](#)

Vanillebiskuit

- 1 Eiweiß Gr. L
- 15 g Vanillezucker
- 10 g Zucker
- 1 Eigelb Gr. L
- 20 g Mehl
- 5 g Speisestärke

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und anschließend das Eigelb sanft einarbeiten. Das Mehl und die Speisestärke darüber sieben und unterheben. Die luftige Biskuitmasse 1 cm dick, kreisförmig auf eine Silikonmatte oder eine mit Backpapier belegte Blech streichen und 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann einen Kreis mit 14 cm Durchmesser ausstechen/ausschneiden.

Für die Torteneinlage einen Tortenring mit 14 cm Durchmesser auf einer Seite doppelt mit Frischhaltefolie bespannen oder eine Silikonform mit 14 cm Durchmesser verwenden. Die ausgestochene Vanillebiskuitscheibe auf den Boden dieser Form bzw. den Ringboden legen.

Matchacreme mit Limette

- 120 g Sahne
- 3,0 g [Matcha \(jap. Grünteepulver\)¹](#)
- Abrieb ½ Bio Limette
- 70 g weiße Kuvertüre
- 1/4 Blatt (0,2 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Sahne zusammen mit dem gesiebten Matchateepulver und dem Limettenabrieb zum Kochen bringen. Die heiße Flüssigkeit zu der geschmolzenen Kuvertüre geben, die gut ausgedrückte Gelatine ebenfalls. Die Creme mit einem Stabmixer kräftig durchmischen.

Die Matchacreme nun in die mit dem Vanillebiskuit ausgelegte Form einfüllen. Danach einfrieren, bis die Creme fest ist. In der Zwischenzeit das Erdbeer-Rhabarber Kompott zubereiten.

Erdbeer-Rhabarber Kompott

- 90 g fein pürierte Erdbeeren
- 80 g Erdbeeren
- 30 g Rhabarber
- 20 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 1 Teel. Limettensaft
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren und den Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Die Fruchtstücke zusammen mit dem Erdbeerpüree, dem Zucker und dem Limettensaft zum Kochen bringen und ca. 3-5 Minuten leise köcheln lassen. Vom Herd nehmen, einen Moment abkühlen lassen und dann die gut ausgedrückte Gelatine im Fruchtkompott auflösen.

Sobald die Matchacreme fest oder gefroren ist und das Kompott nur noch lauwarm, kann dieses auf der Matchacreme verteilt werden. Die fertige Torteneinlage einfrieren, bis sie durchgefroren ist.

Sablé breton Boden

- 65 g weiche Butter
- 20 g Puderzucker
- ½ hartgekochtes Eigelb
- 60 g Mehl
- 12 g Speisestärke
- 1 Prise Salz

Die Butter mit dem Puderzucker cremig rühren. Das hartgekochte Eigelb durch ein Sieb streichen und zusammen mit dem Mehl, der Stärke und dem Salz schnell zu einem weichen Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie verpackt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Anschließend ca. 3-4 mm dick ausrollen und bei 170 Grad Ober-/ Unterhitze 10 Minuten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen. Den Boden noch einmal 5-7 Minuten, nicht zu dunkel fertig backen. Komplett abkühlen lassen. Der Boden ist anfangs noch sehr empfindlich! Die sehr leckeren Teigränder können vernascht werden.

Frischkäsemousse mit Limette und Minze

- 150 g Doppelrahm Frischkäse (z. B. Philadelphia)
- 55 g Zucker
- Abrieb ½ Bio Limette
- 42 g frisch gepresster Limettensaft
- 2 g frische Minzblätter
- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 230 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Minzblätter fein hacken. Frischkäse, Zucker, Limettensaft und -abrieb in einem Topf erhitzen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte

Gelatine darin auflösen. Die gehackten Minzblätter hinzufügen und die Creme mit dem Stabmixer kräftig durchpürieren. Die Sahne cremig schlagen und unter die Frischkäsecreme ziehen.

Aufbau

Die Frischkäsemousse bis auf einen kleinere Menge in die Silikonform füllen. Die Form etwas schwenken, damit die Ränder gut benetzt sind und später keine Luftblaseneinschlüsse aufweisen. Nun die gefrorene Torteneinlage aus der Form bzw. dem Ring lösen und mit der Kompottschicht nach unten in die Frischkäsemousse legen. Mit der restlichen Mousse bedecken und zum Abschluss den Sablé breton Boden auflegen. Die Torte mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- frische Erdbeeren
- Minzblätter / Blümchen

Die gefrorene Torte aus der Silikonform lösen. Das geht am besten, indem man zunächst nur die Ränder der Form von der Torte löst, die Form umdreht und dann heraus krepelt. Die Torte auf einen Teller oder eine Tortenpappe legen und auftauen lassen. Das dauert bei Raumtemperatur ca. 4-6 Stunden. Wenn es die Zeit zulässt, lasse meine Torten am liebsten 1-2 Stunden bei Raumtemperatur antauen und lasse sie dann über Nacht im Kühlschrank komplett auftauen. Vor dem Servieren die Torte mit Erdbeeren, Minzblättern und ggf. Blümchen garnieren.

© 2025 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de>