

REITER SCHWARZ- WÄLDERTORTE



www.impuls.at

REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

350 g REITER Schwarzwälder
250 g Sauerrahm
250 g Topfen
250 g Schlagobers
6 Blatt Gelatine
4-5 EL frisch gehackte Kräuter
(Schnittlauch, Kerbel, Petersilie)
Saft von 1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer & Zucker
Roggenbrot (entrindet)

ZUBEREITUNG

1. Eine Tortenform (Ø 20 bis 22 cm) mit dünn geschnittenem Brot auslegen.
2. Zwei Drittel der REITER Schwarzwälder würfeln. Den Rest für die Garnitur aufheben. Gelatine in Wasser einweichen. Das Obers steif schlagen.
3. Sauerrahm und Topfen mit Zitronensaft glatt rühren, mit den REITER Schwarzwälder-Würfeln und den Kräutern mischen. Mit viel Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.
4. Gelatine ausdrücken und in einem Topf vorsichtig schmelzen. Mit 2 EL Topfen verrühren, dann die flüssige Gelatinemasse schnell unter die Topfenmasse rühren, das Schlagobers unterheben.
5. Etwas von der Frischkäsemasse in einen Spritzsack füllen und für die Dekoration aufheben. Die übrige Masse mit der geschnittenen REITER Schwarzwälder mischen und die Hälfte davon auf das Brot streichen. Eine weitere Lage Brot auslegen und wieder mit der Frischkäsemasse bestreichen.
6. Zum Schluss noch eine Schicht REITER Schwarzwälder auflegen und mit der aufgesparten Frischkäsemasse verzieren.
7. Die Torte über Nacht kühl stellen und am nächsten Tag genießen.