



Mein Stück Natur.

Würzige Käsetorte "Schwarzwälder Art"

Rezept von Diana Effenberger

Dessert

ZUTATEN

500 g Frischkäse, pur
250 g Camembert
3 Scheiben Pumpernickel
1 TL Meerrettich
1-2 kleine rote Bete Kugeln
etwas Kümmel leicht
gemahlen
frische Petersilie grob
gehackt
ca. 20 Stängel Schnittlauch
nach Gusto
Pfeffer & Kümmel frisch
vermahlen
eine Prise Salz, bitte
vorsichtig verwenden, denn
dadurch wässert der Käse -
daher am besten kein Salz
zugeben, sondern reichlich
frische Kräuter
Heinrichsthaler Ziegen-
käsewürfel
Heidelbeeren frisch
Zahnstocher/ Pikser

ZUBEREITUNG

ca. 40 min

ZUBEREITUNG

Vorbereitung

2 Scheiben Pumpernickel auf ein Brett legen. Den Camembert darauflegen, dann alles was übersteht mit einem Messer wegschneiden. Die Reste und die dritte Scheibe Pumpernickel mit den Fingern fein zerkrümeln, dann zur Seite stellen. 3 EL Frischkäse mit einer Prise Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie verrühren. Alles gut würzig abschmecken und viele Kräuter verwenden. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden, 2-3 rote Bete Scheiben zur Seite legen und auf Küchenpapier etwas abtrocknen lassen ("ausbluten") damit diese den Frischkäse nicht direkt verfärben, das sieht optisch nicht so schön aus. Mit einer Loch-Spritztülle aus den rote Bete-Scheiben kleine Kreise ausstechen und zur Seite stellen, als Deko. Rote Bete fein würfeln und mit 4 EL Frischkäse verrühren. Anschließend mit Pfeffer, Petersilie, Meerrettich sowie frisch gemahlenem Kümmel reichlich würzen, gut verrühren und würzig abschmecken. Nun den Camembert waagrecht in 3 Teile/Scheiben teilen. Falls es nur 2 Teile werden ist das auch kein Problem.

Zum Teilen des Camembert ist es ratsam, ein Käsemesser zu verwenden, so klebt der Käse beim Teilen nicht am Messer.

Zubereitung

Die zwei Pumpernickel-Scheiben mit etwas Frischkäse bestreichen und mit einer Scheibe Camembert belegen, anschließend mit der rote Bete-Frischkäsecreme bestreichen.

WICHTIG, bitte am äußeren Rand ca. 0,5 mm rundum frei lassen, damit sich später nicht die Torte verfärbt.



Fortsetzung

Würzige Käsetorte "Schwarzwälder Art"

Nun die rote Schicht Käse mit einer Scheibe Camembert abdecken und mit der Kräuter-Frischkäse Creme bestreichen.

Zum Schluss die letzte Camembert-Scheibe mit leichtem Druck obendrauf setzen und andrücken. Dabei darauf achten, dass die Torte waagrecht gerade ist. Ringsum den Käse leicht verstreichen, damit sich die nächste Schicht Frischkäse nicht direkt rosa verfärbt. Den restlichen Frischkäse pur kurz aufrühren, oben und seitlich am Camembert gleichmäßig verteilen und alles schön glatt verstreichen.

Für den Rand rundum das fein gekrümelte Pumpernickel mit einem Schaber vorsichtig andrücken. Mit einer kleinen Stern-Spritztülle einen Spritzbeutel vorbereiten. Den Spritzbeutel mit Frischkäse pur befüllen. Jetzt kleine Röschen oben auf den äußeren Rand der Torte spritzen. Wer möchte kann die Torte oben optisch in Stücke teilen, damit das Dressieren der Röschen einfacher fällt.

Die Mitte mit Hilfe eines Teelöffels mit Pumpernickel-Bröseln dekorieren und auf die Röschen die rote Bete Kreise setzen. Die fertige Torte auf einem Teller platzieren. Das geht sehr einfach, da sich ja unten am Boden Pumpernickel befindet.

Tipp

Die Torte einen Tag vorher zubereiten, dann zieht sie schön durch.

Die rote Bete-Deko oben auf der Torte erst kurz vor dem Servieren platzieren, damit es schön frisch und nicht verfärbt aussieht.

Deko

Ziegenkäsewürfel, mit Hilfe von Lebensmittelfarbestiften, mit Punkten anmalen, damit sie optisch wie ein Würfel aussehen und als Deko neben die Torte legen. Die restlichen Würfel mit einem Zahnstocher auf Piksen und oben auf eine Heidelbeere stecken, dann in eine kleine Schale legen.

Die restlichen Heidelbeeren in eine weitere Schale dazu reichen.