

Omas Rahm-Käse-Torte mit Drip



Cremig, klassisch und mit einem Hauch von Raffinesse: Omas Rahm-Käse-Torte mit edlem Drip

Zutaten für 12 Portionen:

12 Portionen

Waldbeerenkompott

- 500g gemischte Waldbeeren frisch oder TK (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren)
- 4 EL Zucker
- 250 ml klarer Apfelsaft + 3 EL
- Mark von einer Vanilleschote
- 3-4 TL Speisestärke

Schoko-Pistazien-Topping

- 100g grüne Pistazienkerne

- 200g Zartbitterschokolade
- Himbeeren und Minzspitzen zum Garnieren

Step 1

Beeren verlesen und waschen, tiefgekühlte Beeren direkt verwenden. Zucker mit 2 EL Wasser bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren, dann 250 ml Apfelsaft sowie Vanillemark und die ausgekrazte Schote hinzufügen. Stärke in 3 EL Apfelsaft anrühren, unter Rühren in den Topf geben und alles etwa 2 Minuten aufkochen lassen, köcheln lassen, Beeren zugeben, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den aufgetauten Käsekuchen in 12 gleichgroße Stücke schneiden und jedes Stück schräg in 3 Dreiecke teilen.



Step 2

Die geschmolzene Schokolade über die dreieckigen Kuchenstücke träufeln .



Step 3

Omas Rahmkäse Stücke mit Pistazien bestreuen und etwas Beerenkompott dazwischen platzieren und den Teller mit frischen Minzblättern und Himbeeren dekorieren.



