**Frisch gekocht**
**Mittwoch, 20. Juli 2016**

**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**

## Frischkäsetorte

**30 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**

---

### Zutaten für 8 Personen

250 g Sauerrahm, 250 g Topfen (20 % Fett), 250 g Schlagobers, 6 Blätter Gelatine, 300 g Radieschen (ohne Grün), 4-5 EL frisch gehackte Kräuter (Schnittlauch, Kerbel, Petersilie), Saft von 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer, Zucker, 3 Scheiben Roggenbrot (entrindet), Kresse, 12 Kirschtomaten.

### Zubereitung

Eine Tortenform (ø 20 bis 22 cm) mit dünn geschnittenem Brot auslegen.
Zwei Drittel der Radieschen grob raspeln und etwas einsalzen. Den Rest für die Garnitur aufheben. Gelatine in Wasser einweichen. Das Obers steif schlagen.
Sauerrahm und Topfen mit Zitronensaft glatt rühren, mit relativ viel Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Gelatine ausdrücken und vorsichtig schmelzen. Mit 2 EL Topfen verrühren, dann die flüssige Gelatinemasse schnell unter die Topfenmasse rühren, das Schlagobers unterheben.
Etwas von der Frischkäsemasse in einen Spritzsack füllen und für die Dekoration aufheben, den Rest teilen. In die erste Hälfte die geriebenen ausgedrückten Radieschen mischen und auf das Brot streichen.

Die andere Hälfte mit den Kräutern vermischen und auf die Radieschenmasse streichen. Mit Folie abdecken und über Nacht fest werden lassen. Mit den restlichen in dünne Scheiben geschnittenen Radieschen sowie der Kresse, den Kirschtomaten und der Frischkäsemasse dekorieren.