

## Pikante rheinische Schwarzbrotorte

Eine schöne Vorspeise für eine gesellige Runde: Für unsere pikante Torte machen wir aus Rheinischem Schwarzbrot einen ganz besonderen Kuchenboden und bestreichen ihn mit einer feinen Creme aus Klatschkies und Kräutern.



Für eine runde Springform mit 18 cm Durchmesser

### Zutaten für den Boden:

- 125 g rheinisches Schwarzbrot
- 50 g Butter, geschmolzen

### Zutaten für die Quarkmasse:

- 500 g Magerquark (20 % Fett)
- 125 g Frischkäse
- Saft von ½ Zitrone
- Schale von ½ Bio-Zitrone
- 1 TL Zucker
- je 1 kleines Bund Petersilie, Schnittlauch und Dill, fein gehackt

- Salz und Pfeffer
- 1 Päckchen gemahlene Gelatine (weiß)
- 125 g Schlagsahne

#### **Für die Radieschenblüten:**

- ½ Bd. Radieschen
- Salz

#### **Außerdem:**

- 24 Scheiben dünner Speck

#### **Besondere Utensilien:**

- Multizerkleinerer
- Springform von 18 cm Durchmesser
- elektrisches Handrührgerät

#### **Zubereitung:**

- **Für den Käsekuchenboden** Springform mit Backpapier auslegen.
- Schwarzbrot im Multizerkleinerer zu feinen Bröseln verarbeiten. In einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis die Brösel duften.
- Butter unterrühren, Masse in die Springform geben und gleichmäßig festdrücken. Abkühlen lassen.
- **Für die Quarkmasse** Quark, Frischkäse, Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und vier Fünftel der gehackten Kräuter zu einer glatten Crème verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und drei Esslöffel der Quarkmasse mit einem Schneebesen in die aufgelöste Gelatine rühren.
- Gelatinemischung in die restliche Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und unterziehen.

- Quarkmasse auf den vorbereiteten Boden gießen und glattstreichen.  
Schwarzbrotortie etwa drei Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.
- **Für die Radieschenblüten** die Radieschen putzen und von unten nach oben je nach Größe drei oder viermal gleichmäßig durch die Mitte einschneiden, aber darauf achten, dass die Radieschen am oberen Ende noch zusammenhalten.
- Die Radieschen in gesalzenes Eiswasser geben und warten bis sie aufgehen.
- **Für die Speckstreifen** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.  
Speckscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen in fünf bis zehn Minuten knusprig backen.
- Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen aus der Form lösen.
- Mit den restlichen Kräutern bestreuen und dem zerbröselten Speck bestreuen, die Radieschenblüten darüber verteilen und in Stücke schneiden.