



Genießen

Michael Wühle

Donnerstag, 24.04.2025

Hochzeitstorte aus Käse

Für 90 Personen

Zeitaufwand: je nach Deko eine Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel

Zutaten

Für die Käsetorte:

1 große, runde Servierplatte z.B. aus Holz oder Schiefer

4 Servierplatten z.B. aus Holz aus Schiefer, rund, in verschiedenen Durchmessern

Käse jeweils am Stück (siehe unten)

Für die Deko:

Trauben (rot/grün), Beeren (z.B. Him- oder Erdbeeren), Nüssen (z.B. Walnüsse), Feigen, Chutneys etc.

Zubereitung

Unterste Stufe: Auf eine große, runde Servierplatte aus Holz kommen:

ca. 1,5 kg 8 Monate gereifter Schweizer Käse (z.B. Eiskellerkäse)

ca. 1,5 kg Schweizer Halbhartkäse (z.B. Vierwaldstättersee Käse)

ca. 1,5 kg Heublumenkäse

ca. 1,5 kg Käse mit scharfem Chili im Käse und auf der Rinde (z.B. Chili Rebell)

2. Stufe: Auf eine runde Servierplatte aus Schiefer kommen:

ca. 300 g Blauschimmelkäse

ca. 300 g Rahmtorte Natur

ca. 300 g Rahmtorte Chili

ca. 300 g Rahmtorte Pfeffer

3. Stufe: Auf eine runde Servierplatte aus Schiefer, mit kleinerem Durchmesser als bei Stufe 2 kommen:

ca. 1,3 kg Weichkäse (ganzer Laib), 68% Fett. i.Tr. (z.B.: Fiorella di Tomino Weichkäse)

4. Stufe: Auf eine runde Servierplatte aus Schiefer, mit kleinerem Durchmesser als bei Stufe 3 kommen:

ca. 350 g französischer Weichkäse aus Kuhmilch (z.B. Coulommiers - Französischer Weichkäse)

ca. 125 g Rahm Camembert, 55 % Fett i.Tr. (z.B. CHAMPIGNON Das Original)

ca. 200 g Weichkäse in Herzform (z.B. Coeur de Neufâchtel)

Die Käsetorte wird mit Trauben, Beeren, Nüssen, Feigen, Chutneys nach Lust und Laune dekoriert.

Unser Tipps:

- verschiedene Käsetypen verwenden, da die Geschmäcker der Gäste verschieden sind: Von Weichkäse über Schnittkäse bis hin zu Hartkäse. Von kräftig über würzig bis mild. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
- für die Optik drei bis fünf Lagen Käse einplanen: Die Größe der Käselaike sollte unterschiedlich groß sein. Der größte Laib bildet die Basis. Nach oben hin werden die Käsestücke immer kleiner. Bei der Wahl des Käses auch die Textur und die Farbe der Käserinde beachten.
- Man rechnet ca. 100 g Käse pro Person, da es beim Dessert meistens noch andere Sachen zum Probieren gibt.
- Es gibt viele Möglichkeiten die Torte zu dekorieren: frische Früchte und Beeren, getrocknete Früchte, Blumen, Kräuter, Nüsse oder sogar Bänder.
- Mögliche Beigaben: Senfsoßen, Quittengelee, Feigensenf, Chutneys, Brot, Schüttelbrot, Grissini, Knabbertaler, Nüsse etc.
- Am Besten die Torte erst am Tag der Veranstaltung dekorieren, damit die Deko schön frisch aussieht.