



HIMBEER-TORTE MIT VANILLE-QUARKCREME

2 h 30 min Schwer

Kühlen mind. 5 h 30 min, Backzeit ca. 30 min

ZUTATEN (FÜR 1 HERZKUCHENFORM, CA. 20 CM DURCHMESSER BZW. FÜR 6-8 STÜCKE)

Für den Mürbteig:

150 g Mehl
1 Prise Salz
20 g Zucker
70 g kalte MinusL Butter
1 Eigelb
MinusL Butter und Mehl, für die Form
Mehl zum Arbeiten
4 EL Himbeergelee

Für die Creme:

3 Blätter Gelatine
200 ml MinusL Schlagsahne
2 Eiweiß
1 TL Zitronensaft
250 g MinusL Speisequarkzubereitung Magerstufe
1 Vanilleschote, Mark
60 g Zucker
3 EL Himbeergelee

Für den Biskuitteig:

2 Eier
3 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
50 g Mehl
2 EL Speisestärke

Für den Belag:

2 Blätter rote Gelatine
600 g frische Himbeeren
1 EL Zitronensaft
1 EL Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Für den Mürbteig das Mehl mit Salz und Zucker mischen, die Butter in Stückchen dazugeben, Eigelb ergänzen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kuchenform ausbuttern und bemehlen. Den Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, in die Form legen und den überschüssigen Teig abschneiden. Den Teig in der Form mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Anschließend erkalten lassen und aus der Form lösen.

Für den Biskuit die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 EL Zucker und dem Vanillezucker zu steifem Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit dem übrigen Zucker cremig quirlen. Den Eischnee aufsetzen. Das Mehl mit der Stärke darüber sieben und alles zu einem luftigen Teig unterheben.

Die Kuchenform am Boden mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen, glatt streichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, herauslösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Den Mürbteigboden auf eine Kuchenplatte legen. Das Himbeergelee erwärmen und den Mürbteigboden damit bestreichen. Den Biskuitteig auflegen und leicht andrücken.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 EL Sahne abnehmen, die übrige Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Eiweiße mit dem Zitronensaft zu steifem Eischnee schlagen und ebenso kalt stellen.

Den Quark mit der übrigen Sahne, Vanillemark und Zucker glatt rühren. Das Gelee in einem Topf erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken, mit in den Topf geben und schmelzen lassen. Dann 2 EL Quark einrühren und die Gelatinemischung unter den Quark rühren. Erst die Schlagsahne vorsichtig unterheben, anschließend mit dem Eischnee ebenso verfahren. Die Creme auf den Biskuitboden geben und glatt streichen. Etwa 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren verlesen und falls nötig kurz abbrausen und trocken tupfen. 150 g Himbeeren mit dem Zitronensaft, Zucker und 2–3 EL Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. 2–3 Minuten köcheln, pürieren und durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf streichen.

Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Himbeersauce auflösen (eventuell nochmal kurz erwärmen). Die Himbeersauce auf die Torte gießen und die übrigen Himbeeren dicht aneinander hineinsetzen. Nochmals ca. 1 Stunde kalt stellen.



Zum Servieren mit einem kleinen Messer vorsichtig vom Formrand lösen und leicht mit Puderzucker bestäuben.