



STACHELBEER-KÄSE-TORTE MIT SCHOKORASPELN

65 min Mittel

Backzeit ca. 15 min und 50 min

ZUTATEN (FÜR 12 STÜCK)

Für den Teigboden:

200 g Mehl

75 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

100 g MinusL Butter

Für die Füllung:

250 g Stachelbeeren

400 g MinusL Frischkäse

250 g MinusL Speisequarkzubereitung Magerstufe

150 ml Eierlikör

2 Eier

2 Packungen Vanillesaucenpulver zum Kochen

100 g Zucker

Zitronensaft

Zur Dekoration:

200 ml MinusL frische Schlagsahne

50g laktosefreie Vollmilchschokolade oder dunkle
Schokolade (eventuell bereits geraspelt)

einige Stachelbeeren

ZUBEREITUNG

Für den Teigboden:

Mehl in eine Schüssel sieben, mit den restlichen Zutaten und 2 Esslöffel Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten, ausrollen und in eine Springform mit 26 cm Durchmesser geben.

Einen Rand hochziehen, Boden mehrmals mit der Gabel einstechen und auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten bei 180 Grad backen. Anschließend auskühlen lassen.

Für die Füllung:

Frischkäse, Speisequarkzubereitung und Eierlikör verrühren.

Stachelbeeren, Eier, Vanillesaucenpulver, Zucker und einen Schuss Zitronensaft unterrühren.

Die Masse auf dem gebackenem Boden verstreichen.

Anschließend noch einmal auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen.

Am Ende der Garzeit den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und die Tortenoberfläche ganz locker damit bestreichen.

Alles mit Stachelbeeren und geriebener Schokolade garniert servieren.