

Himbeer-Käse-Sahnetorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr TK-Himbeeren, 100-200 gr Zucker I, 2 Päckchen Tortenguss, 2 dünne Biskuitböden, 125 gr Butter, 225 gr Zucker II, 3 Eigelb, Schale von 1 Zitrone (oder 1 Tüte Zitroback), 2-3 Esslöffel Zitronensaft (nach Geschmack), 500 gr Magerquark, 1 Becher Schmand (oder saure Sahne), 1,5 Päckchen gemahlene Gelatine, 0,25 l Schlagsahne, 3 Eiweiß, 1 Päckchen Sofortgelatine / Instantgelatine.

Die Vorbereitungen:

- Die Himbeeren auftauen und mit dem Zucker I (Menge nach Geschmack - probieren!) mischen.
- Saft auffangen und die Früchte mit Sofortgelatine binden
- Einen Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen und einen Tortenring fest darum legen. Zweiten Boden bereit stellen.
- Gelatine nach Vorschrift quellen lassen und bei milder Hitze auflösen.

Die Zubereitung:

- Butter bei milder Hitze schmelzen und mit Zucker II, Eigelb, Zitronenschale, Zitronensaft, Schmand und Quark cremig rühren. (Evtl. mit Vanillezucker abschmecken.)
- Einige Löffel Quarkcreme unter die Gelatine rühren, dann mit dem Rest Quark mischen.
- Eiweiß steif schlagen, Sahne genau so
- erst Eiweiß, dann Sahne unter die Quarkmasse ziehen und die Hälfte auf den Tortenboden geben
- Himbeeren darauf verteilen, dann den restlichen Quark darüber und mit zweitem Biskuitboden abdecken - vorsichtig andrücken
- Himbeersaft mit Tortenguss binden und auf dem Kuchen verteilen
- über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen

Der Kuchen ist sehr schwer: Also nehmt lieber keinen Tortenbehälter mit Henkel - die Verschlussmechanismen halten das Gewicht nicht - oder fasst einfach unter!

Dafür schmeckt die Torte sehr frisch und passt auch als Dessert.