Himbeertorte mit Käsesahne

Kuchen » Himbeer

Zutaten (12 Stücke)

» 100g gem. Mandeln
» 200g Mehl
» 150g Butter/Margarine
» 100g Zucker
» 1 Ei(er)
» 1 Prise Salz
» 350g Himbeeren
» 500g Magerquark
» 125g Puderzucker
» 1 Limette(n)
» 6 Blatt Gelatine
» 200ml Schlagsahne
» Minze

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mandeln, Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz schnell mit kalten Händen verkneten, in Folie wickeln und ca. 30min kühlen.

2. Ofen auf 175°C vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 26cm) fetten. Den Teig etwas größer als die Form ausrollen, hineinlegen und einen ca. 2cm hohen Rand formen. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen und den Rand verzieren. Ein Stück Backpapier auf den Teigboden legen und Hülsenfrüchte wie Erbsen oder Linsen darauf verteilen. Im Ofen etwa 20min blindbacken. Anschließend Hülsenfrüchte und Papier entfernen. Weitere 5min backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

3. Für den Belag 100g Himbeeren verlesen, pürieren. Mit Quark, Puderzucker und Limettensaft cremig rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Die Gelatine bei schwacher Hitze auflösen und in dünnem Strahl unter die Quarkmasse rühren. Vorsichtig die Sahne unterheben. Die Creme 30-60min kühlen, bis sie die richtige Festigkeit zum Spritzen erreicht hat.

4. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kreisförmig auf den Mürbeteigboden spritzen. Restliche Himbeeren verlesen, auf der Creme verteilen. Torte mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.

Nährwerte: 380kcal/E9g/F16g/KH52g pro Stück

angelegt am: 30.08.2004 Rezept-Nr: 1249

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke