

Käse-Sahne-Torte mit Himbeerspiegel

Kuchen » Himbeer

Zutaten (12 Stücke)

- » 300g Himbeeren
- » 2 Ei(er)
- » 1 Prise Salz
- » 125g Zucker
- » 75g Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » 8 Blatt Gelatine
- » 500g Magerquark
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 500g Schlagsahne
- » 1 Pk. Tortenguß (rot)
- » etwas Süßstoff (flüssig)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Himbeeren auftauen lassen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz und 2EL kaltem Wasser steif schlagen, dabei 75g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und unterheben. Masse in einer mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft nicht geeignet!) ca. 20min backen. Auskühlen lassen. Boden aus der Form lösen und einen Tortenring darum legen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark mit Süßstoff und Zitronenschale abschmecken. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 2EL Quark in die Gelatine rühren, dann unter Rest Quark rühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Creme auf dem Boden glatt streichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

3. Himbeeren durch ein Sieb streichen. Himbeermark mit Wasser auf 250ml Flüssigkeit auffüllen. 50g Zucker unterrühren. Tortengusspulver mit Himbeersaft verrühren und unter Rühren aufkochen. 2-3min abkühlen lassen. Vorsichtig von der Mitte aus auf der Tortenoberfläche verteilen. Nochmals ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit Sahnetuffs, Pistazien und Kiwischeiben verzieren.

Nährwerte: 220kcal/E10g/F15g/KH14g pro Stück

angelegt am: 13.03.2005

Rezept-Nr: 1674

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