

Quarktorte mit Himbeeren

Zutaten

Für 1 Springform von 24 cm ø
Für 10 Stück

Backpapier für die Form

Teig:

150 g Mehl

1 Prise Salz

2 EL Zucker

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale

125 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

Belag:

300 g Himbeeren, verlesen

3 Eigelb

175 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 EL heisses Wasser

450 g Rahmquark

6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

2 dl Vollrahm, steif geschlagen

3 Eiweiss, steif geschlagen

Garnitur:

1 dl Vollrahm, steif geschlagen

Himbeeren, verlesen



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben.
2. Teigkrümel in die mit Backpapier belegte Form füllen. Mit nassen Händen gleichmässig flach drücken.
3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Auskühlen lassen und auf eine Tortenplatte legen, den mit Backpapier ausgelegten Formring anschliessen.
4. Für den Belag Himbeeren auf dem Gebäckboden verteilen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Wasser verrühren, bis die Masse hell ist. Quark darunter mischen. Gut ausgepresste Gelatine im warmen Wasserbad auflösen, 2 EL der Quarkmasse dazurühren. Dann unter ständigem Rühren zur Quarkmasse geben. Im Kühlschrank ansulzen lassen. Quarkmasse durchrühren. Rahm und Eischnee sorgfältig darunter ziehen. Über die Himbeeren giessen, glatt streichen. Zugedeckt mindestens 4 Stunden kühl stellen.
5. Tortenrand mit einem Spachtel sorgfältig vom Backpapier lösen, Formring entfernen. Die Torte mit Rahm und Himbeeren garnieren.

Statt Himbeeren halbierte Erdbeeren verwenden.



Nährwerte

Ein Stück enthält: 447 kcal, 10g Eiweiss, 29g Fett, 36g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 5000 Rezepte finden Sie auf www.swissmilk.ch/rezepte

2 / 2