Rezept

Himbeer-Quark-Torte

Ein Rezept von Himbeer-Quark-Torte, am 27.04.2024

Zutaten

6	Eier
100 g	Mehl
2	gestr. TL Backpulver
1 Päckchen	gemahlene weiße Gelatine
500 g	Quark (20% Fett)
1 Päckchen	Vanillezucker
6 EL	Himbeersirup
4 EL	Zucker
5	Junikäfer aus Schokolade, Marzipan oder Zuckerguss
240 g	Zucker
100 g	Speisestärke
3 EL	Kakao
400 g	Sahne
100 g	Zucker
500 g	Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
2 Päckchen	roter Tortenguss
6 EL	gehobelte Mandeln
	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Zucker und 4 EL warmes Wasser schaumig rühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen und unter die Eimasse ziehen. Den Eischnee unterheben.

2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 15-20 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Biskuit auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

3. Die Gelatine einweichen. Die Sahne steif schlagen. Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren, mit der Sahne mischen. Die Gelatine auflösen. Zunächst mit nur 3 EL der Quarksahne glatt rühren, dann in die restliche Quarksahne rühren. Den Biskuit mit einem Tortenring umschließen. Die Quarkmasse darauf gleichmäßig verstreichen.

4. Die Himbeeren verlesen bzw. in einem Sieb auftauen lassen, den Saft dabei auffangen. Den Sirup mit Wasser bzw. dem aufgefangenen Saft und Wasser auf 250 ml auffüllen. Aus Tortenguss, Himbeerwasser und Zucker nach Packungsangaben einen Tortenguss kochen. Die Himbeeren unterheben. Leicht abkühlen lassen.

5. Den Guss gleichmäßig auf der Quarkcreme verteilen, glatt streichen. Die Torte 3 Std. kühl stellen.

6. Vor dem Servieren den Tortenring entfernen. Den Rand und die Oberfläche der Torte dekorativ mit Mandeln bestreuen und mit den Junikäfern verzieren.