

Rezept

Himbeer-Frischkäse-Torte

Ein Rezept von Himbeer-Frischkäse-Torte, am 09.06.2026

Zutaten

4 Eier	Salz
80 g zimmerwarme Butter	40 g Zucker
150 g gemahlene Mandeln	1 Pck. Backpulver
100 ml Milch (1,5 % Fett)	1 Msp. gemahlene Vanille
250 g Himbeeren	6 Blatt weiße Gelatine
500 g Frischkäse mit Joghurt (17 % Fett absolut)	300 g Joghurt (1,5 % Fett)
1 Pck. Vanillezucker	1 EL flüssiger Süßstoff (nach Belieben)
20 g Mandelblättchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts aufschlagen, 4 EL heißes Wasser dazugeben und unterrühren. Mandeln mit Backpulver vermengen und mit Milch und Vanille unter die Masse rühren. Den Eischnee mit dem Teigspatel unterheben.
2. Den Teig in der Springform verteilen. Den Tortenboden im heißen Backofen (Mitte) in ca. 35 Min. goldgelb backen, aus der Form lösen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen für die Creme Himbeeren verlesen. Einige Beeren für die Verzierung zurücklegen, den Rest pürieren, eventuell 2-4 EL Wasser dazugeben. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen. Frischkäse und Joghurt verrühren und mit Vanillezucker und eventuell Süßstoff abschmecken. 4 EL von der Frischkäsecreme unter Rühren zur aufgelösten Gelatine geben. Anschließend die Gelatinemasse unter die restliche Frischkäsecreme rühren.
4. Um den Tortenboden einen Tortenring stellen. Die Frischkäsecreme einfüllen. Beerenpüree auf die Creme geben und mit einer Gabel unterziehen. Im Kühlschrank mindestens 2-3 Std. kalt stellen. Dann den Tortenring entfernen. Die Torte mit Mandelblättchen bestreuen, mit den restlichen Beeren garnieren und genießen.