

Rezept

Himbeer-Käsesahne-Torte

Ein Rezept von Himbeer-Käsesahne-Torte, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Mehl	60 g Puderzucker
1 Prise Salz	1 Eigelb (M)
120 g kalte Butter	Mehl zum Arbeiten
7 Blatt weiße Gelatine	200 ml Milch
125 g Zucker	2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
4 Eigelb (M)	500 g Himbeeren
500 g Magerquark	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
500 g Sahne	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Puderzucker, Salz und Eigelb dazugeben. Die Butter in Flöckchen schneiden und auf dem Rand verteilen. Alle Zutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Kreisen in der Größe der Springform ausrollen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen, die Teigkreise darauflegen. Im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. knusprig backen, dann herausnehmen. Einen Boden noch warm in 12 Stücke schneiden und vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Milch, Zucker und Zitronenschale aufkochen. 3 EL davon mit den Eigelben verquirlen, dann die Mischung nach und nach unter die Milch rühren. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Creme etwas andickt. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Creme durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.
4. Die Himbeeren verlesen, 12 Beeren beiseitelegen. 200 g Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Quark, Himbeerpüree und Zitronensaft unter die kalte Creme rühren. Sahne steif schlagen, ca. 4 EL davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühlen, den Rest unter die Creme heben.
5. Den ganzen Tortenboden in die Form oder in einen Tortenring legen. Den Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen, restliche Himbeeren darauf verteilen. Übrige Creme darauf glatt streichen. Die Torte mindestens 4 Std. kalt stellen. Zum Servieren mit den Tortenbodenstücken belegen. Mit Puderzucker bestreuen, mit 12 Sahnetupfen und den beiseitegelegten Himbeeren garnieren.