

Himbeer – Quark – Torte

Zutaten für Biskuitboden:

Springform 28 cm

5 Eiweiß

125g Zucker

5 Eigelb

65g Weizenstärke

65g Weizenmehl Typ 550

1 Prise Salz

Zubereitung Biskuitboden:

Eigelb mit ca. 40g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit restlichen Zucker und der Prise Salz ebenfalls aufschlagen. Eigelbmasse vorsichtig unter Eisschnee unterheben. Mehl und Weizenstärke mischen, auf die Schaummasse sieben und vorsichtig unterheben. In eine gefettete 28cm Springform füllen. Bei 180 Grad Ober-Unterhitze (keine Umluft) ca. 30 Minuten backen.

Für die Torte Boden am Vortag backen, einmal quer durchschneiden.

Zutaten für Quarkcreme:

150ml Milch

4 Eigelb

175g Zucker

11 Blatt Gelantine

Saft einer halben Zitrone

1 Prise Salz

750g Magerquark(20%)

4 Becher Sahne

Zubereitung Quarkcreme:

Milch, Eigelb und Zucker unter ständigen Rühren zum Kochen bringen. Die aufgekochte Masse in eine große Schüssel geben und einen Augenblick abkühlen lassen. Die Gelantine im kalten Wasser

einweichen.Ist die Masse etwas abgekühlt,Gelantine ausdrücken und in der Masse auflösen.Zitronensaft,Salz und Quark unterheben und anschließend die geschlagene Sahne.

Zutaten Himbeerpüree:

500g Himbeeren

ca.100-150g Zucker (nach Geschmack)

5 Blatt rote Gelantine

Zubereitung Himbeerpüree :

Die gefrorenen Himbeeren mit Zucker kurz erhitzen ,durch ein Sieb streichen.Benötigt werden ca. 450-500g Himbeermus, abkühlen lassen. Gelantine im kalten Wasser einweichen,ausdrücken und in einen Topf unter ständigen Rühren auflösen.Zu den Himbeeren.geben und alles gut verrühren.Für die Fertigstellung soll die Himbeermasse einwenig anfangen zu gelieren.

Fertigstellung

Einen großen Schöpfer Quarkmasse in die Mitte des Biskuitbodens geben,darauf einen kleineren Schöpfer Himbeermus ((beide Massen müssen noch weich und cremig sein,damit sie sich auch zur Seite hin gut verteilen lassen).Dies im Wechsel weiß,rot immer in die Mitte der Torte so lange fortsetzen bis von der Quarkmasse nur noch ein Rest für den Abschluß und vom Himbeermus etwas zur Deko übrig bleibt.Nun vorsichtig den zweiten Boden darauflegen und behutsam andrücken.Den Rest der Quarkmasse darauf verteilen und glattstreichen. Mit einem Löffel ein paar Klekse verteilen und mit einem Zahnstocher von der Mitte des Klekses aus ein Muster zaubern. Die Torte braucht vier bis fünf Stunden bis sie fest ist.