

Himbeertorte

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 24 cm):****Teig:**

50 g Butter, flüssig
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier
100 g Mehl
50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

200 g Magerquark
100 g Zucker
100 g Himbeeren
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
2 ½ dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

Garnitur:

Himbeeren

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Spritzsack mit Sterntülle (Ø 8 mm).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****2 Teig:**

Für den Teig Butter in einer Pfanne schmelzen und abkühlen lassen. Zucker, Vanillin-Zucker und Eier in einer Schüssel mischen und im Wasserbad schaumig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und mit dem Mixer weiterschlagen, bis die Masse schaumig wird. Mehl, Epifin und Backpulver mischen und darübersieben. Die ausgekühlte Butter dazugeben und alles gut und vorsichtig vermischen.



Masse in die vorbereitete Form füllen und während ca. 30 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Herausnehmen, das Biskuit aus der Form lösen und auskühlen lassen. Biskuit einmal waagrecht durchschneiden.

3 Füllung:

Für die Füllung Magerquark, Zucker und Himbeeren mit einem Pürierstab fein pürieren. Gelatinepulver daruntermischen. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.

Den ersten Tortenboden auf eine Platte legen und mit der Hälfte der Crème bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und leicht andrücken. Die Torte und den Rand mit Crème bestreichen. Etwas davon übrig lassen und in den Spritzsack füllen. Die Torte damit verzieren. Mit den Himbeeren ausgarnieren.

Bis zum Servieren kalt stellen.

