REZEPT FÜR QUARK-TORTE MIT HIMBEEREN

QUARK-TORTE MIT HIMBEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 Stücke | 110 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Biskuit:

- 5 Eiweiß
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 150 g Vollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 4 Eigelbe

Für den Belag:

- Saft von 1-2 Orangen
- 750 g gefrorene Himbeeren
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Magerquark
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- Mark von 1 Vanilleschote
- 3 sehr frische Eiweiß

4222

ZUBEREITUNG

264	12	44	3
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Den Boden einer Springform (18 cm Durchmesser, 9 cm hoch) mit Backpapier belegen, Rand darauf festziehen.

2. Für den Biskuit Eiweiß steif schlagen. Zucker und Orangenschale einrieseln lassen und unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und mit Eigelben kurz unterziehen. Teig in die vorbereitete Form streichen und im heißen Ofen auf unterster Schiene ca. 55 Minuten backen.

3. Biskuit aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen. Einen Tortenring darum festziehen. Mit etwas Orangensaft beträufeln und mit 250 g Himbeeren belegen.

4. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Quark, Zucker und Vanillemark glatt rühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Quarkmasse unterrühren, dann diese Masse unter die übrige Creme ziehen. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterziehen. 1/3 auf den Boden im Ring streichen. Zweiten Boden auflegen, erneut mit Saft beträufeln, mit 250 g Himbeeren belegen und mit 1/3 Creme bestreichen. Letzten Boden auflegen, mit restlichem Saft beträufeln und mit übriger Creme bestreichen. Im Kühlschrank mindestens 6 Stunden oder über Nacht fest werden lassen.

5. Torte vor dem Servieren aus dem Tortenring lösen und die übrigen, leicht angetauten Himbeeren darauf verteilen.

REZEPT FÜR QUARK-TORTE MIT HIMBEEREN

Tipp:

Bereitet die Torte in der Himbeersaison mit frischen Beeren zu!