

Springform rechteckig



Art.-Nr. 661417



STÄDTER®

Himbeer-Quark-Torte

FÜR EINE RECHTECKIGE SPRINGFORM CA. 33 X 23 CM | ARBEITSZEIT: CA. 60 MIN. | BACKZEIT: 25-30 MIN.

Zutaten für den Biskuit: 9 Eier, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, 120 g Stärke, 3 TL Vanillepaste | **Zutaten für den Himbeerspiegel:** 500 g TK-Himbeeren, 9 Blatt Gelatine, 80 g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft | **Zutaten für die Himbeer-Quark-Sahne:** 750 ml Sahne, 1 kg Magerquark, 1 Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral, 2½ Pck. STÄDTER Sahnefest Himbeere, 2 TL Vanillepaste

Zubereitung des Biskuits:

Eier, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und lange aufschlagen, bis die Masse fast steif ist. Mehl und Stärke sieben, unter die Eiermasse heben und die Vanillepaste dazugeben. Den Biskuit bei 180 °C Ober-/ Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 25-30 Min backen. Anschließend auskühlen lassen und aus der Springform lösen. Einmal mittig aufschneiden und den unteren Boden in die saubere Springform legen.

Zubereitung des Himbeerspiegels:

Die aufgetauten Himbeeren pürieren. Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Puderzucker und Zitrone zu den Himbeeren geben. Die Gelatine in einem Topf auflösen. Etwas Himbeerpüree zum Angleichen in die Gelatine geben und dann mit dem restlichen Himbeerpüree verrühren. Die Masse auf den Biskuit geben und kalt stellen.

Zubereitung der Himbeer-Quark-Sahne:

500 ml Sahne steif schlagen und den Quark unterheben. Von der Quark-Sahne-Mischung 500 g in eine separate Schüssel geben. Die restliche Quark-Sahne-Mischung mit 2 Pck. Sahnefest Himbeere nach Packungsanleitung anrühren. 500 g abwiegen und auf dem festen Himbeerspiegel verstreichen. Die Quark-Sahne-Mischung in der anderen Schüssel mit Vanillepaste und Sahnefest Neutral nach Packungsanleitung anrühren. Auf die Himbeer-Schicht geben und vorsichtig verstreichen. Den zweiten Biskuitboden darauf legen, die restliche Himbeer-Quarkmasse darauf verteilen und glatt streichen. Für 2-3 Stunden kalt stellen. Die restliche Sahne aufschlagen und mit ½ Pck. Sahnefest Himbeere anrühren. Die Torte rundum einstreichen und nach Belieben dekorieren.