FRÄULEIN meer BACK!

Himbeer-Schoko-Torte

Zutaten (ø 18cm)

4 Eier
1 Prise Salz
120g Zucker
130g Mehl
Etwas gemahlene Vanille
20g Backkakaopulver

400g Quark
1 Päckchen Vanillezucker
Zitronenabrieb einer halben Zitrone
Etwas gemahlene Vanille
6 Blätter Gelatine
200ml Sahne

375g Himbeeren

Zubereitung

1) Biskuitboden:
   Für den Biskuitboden zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen bis der Eischnee cremig wird. Die Eigelbe unterrühren, das Mehl und das Kakaopulver hinzugeben und verrühren. Füllt den Teig in eine gefettete Springform (ø 18cm). Bei 160 Grad Umluft etwa 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und waagerecht teilen, damit zwei Böden entstehen.

2) Joghurtfüllung:
   Zunächst die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Den Quark mit dem Zucker, Zitronenabrieb und Vanille vermengen. Gelatine nach Anleitung auflösen. Löffel für Löffel mit der Quarkmasse verrühren, dann unter die übrige Masse geben. Schlagt die Sahne steif und hebt sie unter die Quarkmasse.

3) Zusammensetzen:
   Um den ersten Biskuitboden legt ihr einen Tortenring. Verteilt einen Teil der Quarkmasse auf dem Boden. Anschließend frische Himbeeren leicht in die Masse drücken. Den Rest der Quarkmasse (bis auf wenige Löffel) auf die Himbeeren geben. Den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf die Quarkschicht legen und

leicht andrücken. Verstreicht die restliche Quarkmasse oben auf der Torte und dekoriert mit den restlichen Himbeeren.

4) Die Torte muss nun für etwa 2 Stunden im Kühlschrank gekühlt werden. Ihr könnt die Torte auch super am Vortag fertig machen und über Nacht kühlen lassen. Anschließend mit einem Messer den Tortenring lösen und servieren.

© Fräulein Meer backt