

Himbeer-Quarktorte

Zutaten für eine Torte:

Für den Teig:

50 g Weizenmehl (Typ 1050)
2 EL Speisestärke
2 Eier (M)
2 EL warmes Wasser
70 g Zucker
½ TL Backpulver

Für die Füllung:

2 Gläser (je 340 g) Odenwald Himbeeren
500 g Magerquark
½ Päckchen Gelatine
140 g Zucker
1 Ei (M)
0,25 l Milch

Zubehör:

1 Tortenring (ca. 26 cm Durchmesser)
Pergamentpapier

Zubereitung:

Für den Teig Eier trennen und Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb mit Wasser und Zucker schaumig schlagen und das Eiweiß darauf gleiten lassen. Mehl und Speisestärke darüber sieben und alles locker vermischen. Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform füllen und bei 175 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) etwa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Erkalten in zwei Platten schneiden.

Für die Füllung das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb wird mit Zucker und Quark verrührt. Die mit etwas Wasser nach Packungsanleitung aufgelöste Gelatine gut unter die Quarkmischung schlagen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Die untere Platte wieder in den Tortenring legen und die gut abgetropften Odenwald Himbeeren darauf verteilen. Darauf die eine Hälfte der Quarkmischung streichen. Nun die zweite Biskuitplatte auflegen und die restliche Quarkmasse verteilen. Vor dem Servieren einige Stunden kühl stellen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + 15 Minuten Backzeit + Kühlzeit



Guten Appetit!