





Kleine Himbeer-Torte ganz groß

Eine Himbeer-Quark-Sahne-Torte für die kleine Kaffeerrunde.

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

25 g Butter
2 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

100 g tiefgekühlte Himbeeren
125 g Speisequark (Magerstufe)
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Himbeer-Sahne-Creme

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen
Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Himbeeren für die Füllung auftauen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Kuchen erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Quark und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Die Himbeeren vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Füllung auf den unteren Boden geben und verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und etwas andrücken. Die übrige Creme darauf verteilen und den letzten Boden auflegen. Evtl. den Rand glatt streichen.

4 Verzieren:

Schlagsahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Torte damit einstreichen. Nach Belieben mit einem Tortengarnierkamm oder einem kleinen Löffel Wellen auf die Torte ziehen. Die Zebra-Röllchen am Rand der Torte verteilen. Die Torte etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine große Torte verdoppeln Sie die Zutaten und backen den Kuchen in einer Springform (Ø 26 cm).
- Die Torte kann 1 Tag im Voraus zubereitet werden oder auch eingefroren werden.

