

Himbeertorte mit Quark

Für 12 – 14 Stücke

Zutaten

Rührteig:

175 g Butter (weich)
175 g Zucker
3 Eier (Kl. 2-3)
180 g Mehl
2 TL Backpulver

Belag:

150 g Sahnequark (40% Fett)
1 Pk. Vanillezucker
50 g Zucker
250 g Himbeeren (frisch oder gefroren)
500 ml Wasser
100 g Zucker
2 Pk. Tortenguss (rot od. klar)
20 g Mandelblättchen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten plus Kühlzeit & Backzeit 20-30 Minuten, (180°C, mittlere Schiene)

1. Die weiche Butter mit Zucker und den Eiern verrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und mit dem Rührbesen zu einem glatten geschmeidigen Teig verrühren. In die mit Backpapier ausgelegte Form (Ø 26 cm) streichen und backen. Den Boden aus der Form nehmen und abkühlen lassen.
2. Einen Tortenring um den Boden legen. Den Sahnequark, Vanillezucker und Zucker verrühren. Den Kuchen damit bestreichen und mit den Himbeeren belegen.
3. Für den Guss Wasser, Zucker und den Tortenguss in einem Töpfchen kalt verquirlen. Nach Vorschrift eine Minute aufkochen und kurz abkühlen lassen. Über die Himbeeren gießen.
4. Wenn der Guss fest ist, einen ca. 2-3 cm breiten Kranz aus Mandelblättchen auf die Torte streuen.