

# Himbeertorte mit viel 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:

6 Blatt weiße Gelatine  
100 ml Milch  
2 Pk. Vanillezucker  
500 g Magerquark  
4 Eiweiß  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
300 g Sahne  
600 g Himbeeren (frische)  
2 Tortenguss  
evtl. Sahne für den Rand

*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 und einen Tortenring um den Boden legen.
2. Für den Sahnequark, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Vanillezucker und Zucker verrühren. Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen (Eiweiß kann man auch weglassen). Sahne steif schlagen.
3. Gelatine in der heißen Milch auflösen und unter die Quarkmasse geben. Danach die Sahne und dann das Eiweiß unterheben (evtl. einige Himbeeren in größere Stücke ebenfalls dazugeben).
4. Den Kuchen damit bestreichen und sobald die Masse fest geworden ist mit den Himbeeren belegen.
5. 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.