

Käse-Sahne-Torte mit Himbeeren

Für eine Torte:

Rührteig:

100 g weiche Butter	50 g Puderzucker	1 (Größe M) Ei
50 g Mehl	50 g gemahlene Mandeln	1 TL Backpulver

Quarkcreme:

4 Blatt weiße Gelatine	1 Schote Vanille	50 ml Milch
250 g Magerquark	2 Eiweiß	1 Prise Salz
50 g Zucker	150 ml kalte Sahne	

Belag:

75 g Mandelblättchen	800 g frische Himbeeren
----------------------	-------------------------

70 g Gelierzucker (3:1)

Rührteig:

Butter in Würfel schneiden. Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Butter und Puderzucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts etwa fünf Minuten schaumig schlagen. Das Ei dazugeben und etwa eine Minute unter die Buttermasse rühren, bis die Masse homogen ist. Mehl, Mandeln und Backpulver hinzufügen und unter die Masse rühren. Eine Springform (Ø 21 cm) mit Butter einfetten, den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.

Quarkcreme:

Gelatine in kaltem Wasser etwa fünf Minuten einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch und Vanillemark in einen Topf geben und erhitzen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Milch unter Rühren auflösen.

Quark in eine Schüssel geben. Vanillemilch dazugießen und alles mit dem Schneebesen verrühren. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker ein rieseln lassen und weiterschlagen. Sahne in einer weiteren Schüssel halb steif schlagen. Zuerst die Sahne unter den Vanillequark heben, dann den Eischnee dazugeben und ebenfalls behutsam unter den Vanillequark heben.

Den abgekühlten Rührteig aus der Springform nehmen, auf eine Kuchenplatte setzen und einen Tortenring um den Boden stellen. Die Quarkcreme auf dem Tortenboden im Ring verteilen und im Kühlschrank in gut einer Stunde fest werden lassen.

Belag:

Mandelblättchen goldbraun rösten und abkühlen lassen. Drei Viertel der Himbeeren verlesen, eventuell abbrausen und trocken tupfen. Die Beeren dicht nebeneinander auf die Quarkcreme setzen. Die übrigen Himbeeren mit dem Gelierzucker fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb in einen Topf streichen, etwa vier Minuten sprudelnd kochen lassen, gelegentlich umrühren. Das Himbeergelee über die Beeren träufeln und fest werden lassen. Den Ring lösen und entfernen. Die Mandelblättchen an den Rand drücken.

Johann Lafer am 15. Mai 2013