

Himbeertorte

Zutaten

Boden

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 4 EL heißes Wasser
- 200 g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- Butter zum Einfetten der Springform
- Paniermehl für die Springform

Quarkmasse

- 9 Blätter Gelatine
- 400 ml Sahne
- 500 g Quark (20% Fett)
- 150 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Zitrone

Topping

- 1 gr. Glas Himbeerkonfitüre (passiert)
- alternativ: 500 g TK Himbeeren + Zucker
- ca. 600 g frische Himbeeren
- 2 Pkg. Tortenguss rot
- Zucker für Tortenguss
- Himbeersaft für den Tortenguss (ca. 500 ml)

Zubereitung

Böden

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In der Küchenmaschine die Eier und den Zucker verrühren und bei höchster Stufe das heiße Wasser hinzugeben. Die Eier-/Zuckermasse schaumig aufschlagen (5-10 min), das Volumen sollte sich verdoppeln.

Währenddessen eine 28er Springform großzügig mit Butter einfetten und anschließend mit Paniermehl ausstreuen. Sobald die Eiermasse aufgeschlagen ist, das Mehl und das Backpulver in die Masse sieben und zügig und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die Masse anschließend zügig in die Springform geben, kurz glatt streichen (muss nicht perfekt sein), und anschließend in den Ofen geben. Wichtig: Die Masse muss nach dem Aufschlagen vorsichtig aber zügig in die Form, damit möglichst wenig der eingebrachten Luft verloren geht.

Den Boden bei 175°C für 30-45 Minuten backen, mit einem Kuchentester prüfen, wann die Böden fertig sind. Anschließend den Boden aus dem Ofen nehmen, für 10 Minuten kurz auf einem Rost abkühlen lassen, und dann den Ring der Springform entfernen. Nach weiteren 5-10 Minuten den Boden vom Boden der Springform heben, am besten mit einem Tortenretter. Tipp: Am besten lässt sich der Boden von der Springform im warmen Zustand lösen.

Den Boden vollständig auskühlen lassen, oben knapp gerade schneiden und anschließend horizontal halbieren, sodass zwei Böden entstehen. Hierfür ist ein Drehteller sehr zu empfehlen.

Beide Böden vollständig auskühlen lassen.

Himbeermasse

Falls keine Himbeerkonfitüre genommen wird, die TK Himbeeren in einem Topf mit Zucker erhitzen und weich kochen. Anschließend durch eine Passiermühle passieren, und ggf. weiter im Topf reduzieren bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.

Quarkmasse

Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Währenddessen in einer Schüssel die Sahne steif schlagen. In einer weiteren Schüssel (Rührmaschine) den Quark mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Saft der Zitrone glatt rühren.

Die Gelatine auswringen, und in einem kleinen Topf kurz erhitzen, bis sie flüssig ist. Die Rührmaschine auf höchster Stufe laufen lassen und die flüssige Gelatine langsam in die Quarkmasse laufen lassen und untermischen. Anschließend die geschlagene Sahne vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.

Zusammensetzen der Torte

Den unteren Boden auf einem Tortenboden und am besten auf einem Drehteller platzieren. Einen Tortenring eng um den Boden legen. Den unteren Boden mit knapp der Hälfte der Himbeerkonfitüre (oder Himbeermasse) bestreichen. Anschließend die Quarkmasse darauf geben und glatt verstreichen.

Den zweiten Boden im Tortenring auf die Quarkmasse legen und leicht andrücken. Anschließend den zweiten Boden mit der verbleibenden Konfitüre/Himbeermasse bestreichen.

Die frischen Himbeeren kreisförmig von außen nach innen auf der Torte drapieren bis der gesamte obere Boden belegt ist.

In einem Topf den Tortenguss nach Packungsanweisung vorbereiten, statt Wasser allerdings Himbeersaft nehmen. Den heißen Tortenguss über die Himbeeren gießen, darauf achten, dass alle Lücken zwischen den Himbeeren vergossen sind. Anschließend mit einem Silikonpinsel jede Himbeere vollständig glasieren. Das ist nicht zwangsläufig nötig, sieht allerdings schöner aus und verhindert ein frühes Schimmeln der Himbeeren.

Die Torte mitsamt Ring mit der Haube zudecken und anschließend im Kühlschrank erkalten lassen, sodass die Quarkmasse und der Tortenguss steif wird.

Kurz vor dem Servieren die Torte aus dem Kühlschrank nehmen, den Tortenring entfernen (am besten mit einem kleinen Messer einmal entlang des Rings schneiden).