

Himbeertorte



Zutaten:

für den Mürbeteigboden

50 g Zucker,
100 g Butter,
150 g Mehl

für den Biskuitboden

2 Eier,
50 g Zucker, 1 Prise Salz,
1 P. Vanille-Zucker,
Zesten von 1 Zitrone,
75 g Mehl,
1 Teel. Backpulver,
200 g Johannisbeermarmelade

für die Füllung

250 g Mascapone (Light),
250 g Quark (20% Fett),
200 g Sahne,
500 g Joghurt (10% Fett),
125 g Zucker,
1 P. Vanille-Zucker,
12 Blatt Gelatine,
300 g Himbeeren,
1 Essl. brauner Zucker

für den Guss

200 g Himbeeren,
100 ml Himbeersaft,
50 g Zucker,
1 P. Tortenguss, rot,
1 Schuss Portwein

Zubereitung:

Für den Mürbeteigboden alle Zutaten gut verkneten, 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, dünn ausrollen, in eine gefettete Springform von Ø28 cm legen und bei 180° C Ober- und Unterhitze 10 Minuten backen.

Für den Biskuitboden die Eier trennen, mit dem Zucker, dem Vanille-Zucker und den Zitronenzesten sehr schaumig rühren. Das Eiweiß sehr fest schlagen. Die Prise Salz zugeben, dann Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver darübersieben und vorsichtig unterheben. Eine Springform einfetten, den Teig auf den Boden streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten backen.

Für die Füllung Mascapone, Quark, Joghurt, Zucker und Vanille-Zucker so lange rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. In einem Tortenring den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen, dick mit Johannisbeermarmelade bestreichen und den Biskuitboden auflegen. Die Himbeeren auf den Biskuitboden legen und mit dem braunen Zucker bestreuen. Jetzt die Blattgelatine wie auf der Packung beschrieben behandeln und sorgfältig unter die Masse rühren. Die Füllung auf die Himbeeren gießen. Die Masse fest werden lassen.

Für den Guss alle Zutaten in einen Topf geben, gut verrühren und kurz aufkochen lassen. Anschließend gleichmäßig auf der Füllung verteilen und erkalten lassen.