



### **Himbeer Topfen Torte (ohne backen)**

Zutaten:

#### ***Knusperboden:***

- 250 g Biskotten gerieben
- 120 g Butter geschmolzen

#### ***Topfencreme:***

- 750 g Topfen (Quark)
- 750 ml Schlagobers (Sahne)
- 3 EL Zitronensaft
- 12 Blatt Gelatine
- ca. 6 EL Staubzucker (Puderzucker)
- ca. 350 g Himbeeren

ein bisschen geschlagenes Schlagobers, Himbeermarmelade, Zucker und Himbeeren zum Dekorieren

#### ***Zubereitung:***

Die Biskotten fein reiben, oder in ein Sackerl geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Butter in einem Topf schmelzen, vom Herd nehmen und die geriebenen Biskotten unterrühren.

Die Masse in eine Tortenform geben, gleichmäßig verteilen und gut andrücken. Vollständig auskühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. (Kann man, muss man nicht, ich mag die Kerne aber nicht so gerne in meiner Creme)

Schlagobers steif aufschlagen. Topfen in einer extra Schüssel cremig rühren, Staubzucker und Zitronensaft dazugeben und noch einmal gut durchrühren. Das geschlagene Obers unterheben. Mit Zucker abschmecken. Viele wollen es süß - dann noch Staubzucker dazugeben..... Ich habe es lieber nicht so süß.

Gelatine mit 3 EL Wasser auflösen, etwas abkühlen lassen und 5 EL der Topfencreme mit dem Schneebesen unterrühren. Dann und unter die Topfencreme heben.

Masse auf 2 Schüsseln aufteilen.

In eine Masse das Himbeerpüree geben.

Jetzt habt ihr mehrere Möglichkeiten :-)) Entweder eine Schicht weiße Creme, eine Schicht Himbeercreme..... mit einem Stäbchen durch die Masse fahren, wird dann marmoriert..... oder wie ich, Ringe von weißer Creme und dazwischen Himbeercreme und dann immer versetzt (auf weiß - kommt rot) aufspritzen, dann bekommt ihr Punkte..... Das könnt ihr machen wie ihr wollt.....

Torte mindestens 4 Stunden kühlen, am besten über Nacht.

Mit etwas Schlagobers das ich mit Himbeermarmelade und etwas Zucker verfeinert habe dekorieren, Himbeeren darauf und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**