



Himbeer Topfen Torte (ohne backen)

Zutaten für eine Form mit 26 cm Durchmesser:

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
- 2 Blatt Gelatine

für die Deko:

- ein bisschen geschlagenes Schlagobers,
- Himbeermarmelade
- Zucker
- 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 3 Blatt 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) 3 EL von dem Himbeermus leicht erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und zum restlichen Himbeermus geben, gut unterrühren.

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.

12 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit 3 EL Wasser am Herd auflösen, etwas abkühlen lassen und 5 EL der Topfencreme mit dem Schneebesen unterrühren. noch ein paar Löffel Topfencreme dazugeben, gut unterrühren und dann und unter die Topfencreme heben.

Masse auf 2 Schüssen aufteilen.

In eine Masse das Himbeerpüree geben.

Jetzt habt ihr mehrere Möglichkeiten :-) Entweder eine Schicht weiße Creme, eine Schicht Himbeercreme..... und 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 geben und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.