Himmelstorte mit Himbeeren





Diese Himmelstorte ist außen herrlich knusprig durch die

gerösteten Mandeln auf der Baiserhaube, innen cremig und wunderbar fruchtig. Die Himbeeren bringen genau die richtige Frische mit, sodass die Torte trotz der Quark-Frischkäse-Schicht angenehm leicht bleibt. Wer mag, kann als fruchtige Alternative auch Erdbeeren oder Heidelbeeren verwenden. Ein echtes Träumchen, von dem man sich gerne ein zweites Stück gönnt.

Rezept:

Zutaten: 2x24er Springform
Boden:
• 5 Eier Gr. M
• 230g Zucker
• 1 Prise Salz
• 150g weiche Butter
• Abrieb 1 Bio-Zitrone
• 180g Mehl
• ½ Päckchen Backpulver
• 60g Mandelblättchen

Füllung:
• 200g Sahne
• 2 Päckchen Sahnesteif
• 200g Frischkäse
• 200g Magerquark
• 1 EL Zitronensaft
• 60g Zucker
• 250g frische Himbeeren

Zubereitung:
Boden:
Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der zwei Springformen mit Backpapier auslegen.

1 Ei beiseitelegen und die restlichen 4 Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 150g Zucker langsam einrieseln lassen.

In einer zweiten Schüssel die Butter, den restlichen Zucker und den Zitronenabrieb cremig rühren. Die 4 Eigelbe sowie das ganze Ei nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und kurz unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.
Den Teig zu gleichen Mengen auf die zwei Springformen verteilen und glattstreichen.
Nun ein Drittel des Eischnees auf dem ersten Boden verstreichen. Die restlichen zwei Drittel auf dem zweiten Boden verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Beide Formen auf mittlerer Schiene in ca. 30 Minuten fertig backen.

Den Boden mit den Mandelblättchen direkt nach dem Backen vorsichtig in 12 Stücke schneiden. So lässt sich die Torte später anschneiden, ohne die Creme herauszudrücken. Danach beide Böden vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Füllung:
Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Magerquark, Frischkäse, Zitronensaft und Zucker glattrühren, danach die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Zusammensetzten:
Den ungeschnittenen Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umspannen. Etwa ein Drittel der Creme darauf verstreichen, die Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Die 12 vorgeschnittenen Stücke als Deckel auflegen und leicht andrücken.

Die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht. Erst dann den Tortenring lösen.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Guten Appetit!