

# Backen mit Klaus

## Himbeer-Quark-Torte

Zutaten: (Für 14 Stücke)

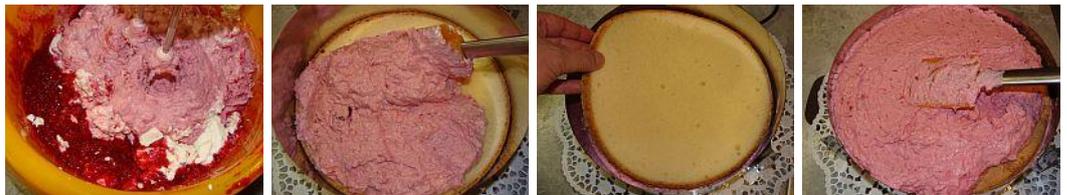
- 1 kg Magerquark, 400 ml Sahne, 4 P. Sahnesteif, 2 P. Vanillezucker,
- 500 g TK-Himbeeren, 1 Wiener Tortenboden (hell, 3 Lagen),
- 50 ml Himbeersirup, 30 ml Waldhimbeergeist, 3 Pck. Gelatinepulver,
- 150 g Zucker, 14 frische Himbeeren, Schokoblätter, Minze

### Zubereitung:

1. Himbeeren auftauen lassen u. mit dem Zucker, Himbeersirup u. Himbeergeist pürieren. Gelatine 5 Min. mit 12 EL kaltem Wasser verrühren, 10 Min. quellen lassen, unter Rühren bei niedriger Hitze auflösen. Gelatine mit etwas Himbeerpüree verrühren, dann alles gut unter das restl. Himbeerpüree rühren u. dieses kalt stellen.  $\frac{1}{2}$  Sahne mit  $\frac{1}{2}$  Vanillezucker u.  $\frac{1}{2}$  Sahnesteif steif schlagen.



2. Sobald die Himbeermasse fest wird, den Quark u. die Sahne unterrühren. Himbeerquark 20 Min. kaltstellen. Einen Tortenring um den 1. Boden legen, je  $\frac{1}{3}$  der Himbeermasse auf jedem Boden verteilen u. abgedeckt über Nacht kühl stellen.



3. Torte ausformen, einen 14er Tortenteiler andrücken. Übrige Sahne mit Vanillezucker u. Sahnesteif steif schlagen. Den Tortenrand mit der Sahne bestreichen, die andgedrückte Stücke mittig am Ende mit Sahnetuffs u. den frischen Himbeeren garnieren.



*Tipp des Chaoten:* *Wow, der absolute Hammer! Sehr lecker.*

