

Polka-Dot-Himbeer-Käsesahne-Torte

Für eine Springform mit 26 cm Durchmesser. Die unten angegebene Vorbereitungszeit bezieht sich auf das Vorbereiten der Himbeerkugeln, des Biskuitteiges und der Käsesahne. Sie beinhaltet nicht die Zeit, welche zum Gelieren der Kugeln (über Nacht!) benötigt wird.

Küche Backen

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
12 PORTIONEN	60 MINUTEN	35-40 MINUTEN	5-6 STUNDEN

Zutaten

Himbeer-Kugeln

- 750 g Tiefkühlhimbeeren
- 250 ml Rote Beeren-Smoothie (alternativ roter Multivitamin-Saft)
- 100 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 12 Blatt Gelatine, rot

Biskuitboden

- 200 g Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 50 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver

Käsesahne

- 200 g Zucker
- 1 Biozitrone
- 250 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 8 Blatt Gelatine
- 500 g Magerquark
- 500 ml Sahne

Sonstiges

- 2 Töpfchen dunkle Schokoladen-Kuvertüre
- 1 Päckchen weiße Schokostreusel
- 1 Schale frische Himbeeren
- 2-3 Eiswürfelbeutel

Anleitungen

Himbeerkugeln (am Abend vorher zubereiten)

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. Tiefkühlhimbeeren zusammen mit dem Smoothie, Wasser und Zucker in einen Topf geben, erhitzen und 2-3 Minuten köcheln lassen; dabei öfter umrühren. Vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab oder Mixer fein pürieren.

3. Das Himbeerpüree durch ein Sieb streichen, so dass man den Großteil der Kerne entfernt hat.

4. Nun das Püree mit Hilfe eines Trichters in die Eiskugelbeutel füllen und diese sehr gut verschließen. Noch etwas abkühlen lassen und dann über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Biskuitboden (am besten am Abend vorher backen)

1. Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Springform (Ø 26 cm) einfetten.

2. Die Eier trennen. Das Eiweiß streif schlagen, dann den Zucker nach und nach einreisen lassen und weiter rühren, bis man eine glatte, glänzende Masse hat.

3. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver in einer Schüssel mischen.

4. Zuerst die Eigelbe, dann die trockenen Zutaten langsam unter die Eiweißmasse mischen.

5. Den Teig in die Springform gießen, glatt streichen. Auf der mittleren Schiene des Backofens 30-35 Minuten backen (Stäbchenprobe).

6. Den fertigen Biskuit 15 Minuten in der Springform auskühlen lassen; dann die Form lösen und den Tortenboden auf einem Kuchengitter, am besten mit einem Handtuch zugedeckt über Nacht vollständig abkühlen.

7. Ein Töpfchen dunkle Schokoladenkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Den Biskuitboden in zwei gleich hohe Platten teilen und die untere Hälfte mit der Kuvertüre begießen. Abkühlen lassen.

Käse-Sahne

1. Die Zitrone waschen, die Schale abreiben. Zitrone auspressen.

-
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

 3. Die Eigelbe, den Zitronenabrieb, 2 Esslöffel Zitronensaft, den Zucker und die Milch in einen Topf geben und unter häufigem Rühren erhitzen, bis die Masse beginnt, einzudicken.

 4. Gelatine ausdrücken und unter die Eimasse rühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Masse etwas abkühlen lassen.

 5. In der Zwischenzeit die Sahne sehr steif schlagen.

 6. Quark in eine Schüssel geben. Die abgekühlte Eimasse unterrühren.

 7. Jetzt die geschlagene Sahne vorsichtig, am besten mit einer Kochlöffel, vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen der Torte

1. Den mit Schokolade beschichteten Boden der Torte in einen Tortenring geben. Diesen ggf. noch mit etwas Alufolie umwickeln, damit nichts herausläuft.

2. Etwa die Hälfte der Käse-Sahne-Masse auf den Boden geben.

3. Die Himbeerkugeln aus dem Kühlschrank nehmen und die Folie entfernen.

4. Kugeln auf der Käse-Sahne-Masse verteilen, dann die zweite Hälfte der Käse-Sahne vorsichtig darüber geben.

5. Die Masse mit der zweiten Biskuitplatte abdecken und die Torte 5-6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Fertigstellen und Dekorieren

1. Zweites Töpfchen Schokoladenkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Frische Himbeeren waschen und ganz trocken tupfen. Die Torte vorsichtig aus dem Ring lösen.

2. In die Mitte der oberen Biskuitplatte einen großen Klecks Kuvertüre geben, eine Schicht Himbeeren darauf geben. Restliche Himbeeren mit Hilfe der Kuvertüre auf der ersten Himbeerschicht "befestigen".

3. Den Biskuit um die die Himbeeren herum (am besten abschnittweise) dünn mit Kuvertüre bestreichen und die weißen Schokoraspel darauf streuen.

4. Die restliche Kuvertüre über den Rand der Torte fließen lassen und eventuell noch ein paar Spritzer auf die Himbeeren geben. Schokolade fest werden lassen.

5. Die Torte lässt sich am besten mit einem unter heißem Wasser erwärmten Messer mit Wellenschliff schneiden.

Rezept Hinweise

Himbeer-Kugeln und Biskuitboden einen Abend vor dem Verzehr zubereiten!