

## ungebackene Himbeer-Sahne-Torte

für eine Springform von 26 cm Ø

### Zutaten Boden:

165 - 170 g gf Butterkekse oder gf Kekse nach Wunsch

200 g Butter, flüssig

### Zutaten Himbeer-Sahne-Creme:

420 g Sahne/Schlagobers

300 g Frischkäse (Natur)

360 g Quark/Topfen (beliebiger Fettgehalt)

270 g Himbeeren

80 g Zucker

9 Blatt Gelatine, weiß

8 g Vanillezucker

etwas Zitronenabrieb oder -aroma

### Zutaten Himbeer-Spiegel:

150 g Himbeeren, püriert

35 g Zucker

3 - 4 Blatt Gelatine, weiß

### Herstellung Boden:

Die Kekse in einen Frischhaltebeutel geben und mit einem Rollholz zerkleinern. Wer möchte, kann die Kekse auch in einer Küchenmaschine zerkleinern.

Anschließend die Brösel in einer Schüssel mit der flüssigen Butter sehr gut vermischen und gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen und leicht andrücken.

Die Springform für mindestens 1 Std. in den Kühlschrank stellen, sodass der Boden fest wird.

### Herstellung Himbeer-Sahne-Creme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Sahne stabil, aber nicht zu fest, aufschlagen.

Frischkäse, Quark, Vanillezucker, Zucker und etwas Zitrone homogen miteinander verrühren.

Nun die eingeweichte Gelatine mit ca. 200 g Quark durch vorsichtiges Erwärmen auflösen und anschließend unter die Quark-Frischkäse-Mischung rühren.

Jetzt vorsichtig zunächst die geschlagene Sahne und danach die Himbeeren unterheben.

Die Masse in die Springform auf den Boden füllen und glattstreichen.

### Herstellung Himbeer-Spiegel:

Für den Himbeer-Spiegel die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach die Gelatine mit dem Zucker in 20g Wasser durch Erwärmen auflösen und unter das Himbeerpüree mischen.

Anschließend diese Mischung gleichmäßig auf der Sahne-Creme verteilen und, wenn gewünscht, mit einem Holzstäbchen den Spiegel mit der Creme grob vermischen.

Die Torte über Nacht kalt stellen, bis sie stabil ist.

Abschließend die Torte mit einem Messer vom Rand lösen.

### Tipps des Konditors:

Wer einen Bunsenbrenner für die Küche besitzt, kann den Rand der Springform auch kurz damit erwärmen und ihn dann ablösen; so wird der Tortenrand glatter als mit Hilfe eines Messers.

Beim Schneiden des Kuchens gibt es einen Trick: einen großen Messbecher oder Krug mit heißem Wasser füllen und das Messer zum Schneiden vor jedem Schnitt hineintunken. So lässt sich die Sahnetorte glatt und sauber schneiden.