

## Quark-Himbeertorte

Kategorie: Kuchen

### Zutaten:

#### für den Boden:

125 g	Butter
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver

#### für den Belag:

250 g	Sahnequark
200 g	Frischkäse (z. B. Philadelphia-Frischkäse)
150 g	Zucker
1 Tüte	gemahlene Gelatine
½ l	Schlagsahne
3 kleine Dosen	Himbeeren
1 Tüte	Tortenguss

### Zubereitung:

#### Boden:

Aus den Zutaten für den Boden einen Mürbeteig erstellen. Auf dem Boden einer Springform ausrollen und bei 175° C ca. 15 bis 20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

#### Belag:

Quark, Frischkäse und Zucker solange schlagen, bis der Zucker weitgehend aufgelöst ist. Die Gelatine nach Vorschrift auf der Tüte zubereiten und dann löffelweise unter die Quarkmasse schlagen. Die Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Masse auf den ausgekühlten Boden in die Springform geben. Die Springform in den Kühlschrank stellen und die Masse fest werden lassen.

Die Himbeeren gut abtropfen lassen und dann auf die fest gewordene Masse verteilen. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten, über die Himbeeren geben und fest werden lassen.