

Himbeer Quark Törtchen



So wird's gemacht:

Für den Boden: Oreos fein mörsern oder mit der Küchenmaschine zerkleinern, Zucker hinzugeben, gut verrühren. Weiche Butter untergeben, nochmals gut verrühren und die gesamte Masse in eine Springform geben und alles mit einem Löffel am Boden und etwas am Rand festdrücken. Im Kühlschrank kühl stellen. Je nach Wunsch ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen - kein Muss!

Für die Sauce Himbeeren, Wasser und Zucker aufkochen, durch ein Sieb geben. Nochmals aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter Rühren in die Himbeermasse geben, kochen lassen bis die Masse eindickt. Abkühlen lassen.

Für die Creme: 1. Schicht: Sahne mit 80g Zucker aufkochen. 1 Pck. Gelatine bzw. 4 Blatt Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten und in die heiße Masse rühren. 200g Quark cremig schlagen, 50g Joghurt hinzugeben. Zum Schluss die Sahne-Zucker-Masse unterrühren. 250g Himbeeren auf den Oreo Boden geben. Springform auf eine Waage stellen und etwa 400-450ml flüssige Sahne-Quark-Masse auf die Himbeeren geben. Himbeeren evtl. leicht nach unten drücken. Über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen. Evtl. restliche Sahne-Quark-Masse in ein Dessertglas füllen.

2. Schicht: Am nächsten Morgen 100ml Himbeersauce mit 120g Zucker aufkochen, 1 Pck. Gelatine bzw. 6 Blatt Gelatine vorbereiten und in die heiße Masse geben. 300g Quark cremig schlagen, 150g Joghurt hinzugeben. Zum Schluss die Himbeer-Zucker-Masse unterrühren. Springform auf eine Waage stellen und etwa 600-650ml flüssige Sahne-Quark-Masse auf die Himbeeren geben (mehr weil keine Himbeeren in der Masse). Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

3. Schicht: 350ml Himbeersauce mit 120g Zucker aufkochen, 1 Pck. Gelatine bzw. 6 Blatt Gelatine vorbereiten und in die heiße Masse geben. 150g Quark cremig schlagen, 50g Joghurt hinzugeben. Zum Schluss die Himbeer-Zucker-Masse unterrühren. Springform auf eine Waage stellen und etwa 600-650ml flüssige Sahne-Quark-Masse auf die Himbeeren geben (mehr weil keine Himbeeren in der Masse). Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Restliche Sauce mit 250g Himbeeren vermengen und vor dem Servieren über die Torte geben. Nach Belieben mit Schokolade verzieren. (Schokorand siehe Knusperstübchen) oder Raspel.

Einkaufsliste:

Für den Boden:

200g Oreos
50g Butter
1-2 EL Puderzucker

Für die Himbeersauce:

600g Himbeeren (TK oder frisch)
100ml Wasser
300g Zucker
2TL Speisestärke

Für die Creme:

250g Himbeeren
3 Pck. Pulvergelatine oder (ca. 16-18 Blatt Gelatine)
150ml Sahne
650g Quark
250g Joghurt
320g Zucker

Außerdem:

250g Himbeeren
Nach Belieben 200g weiße oder dunkle Schokolade