

# Stracciatella Torte



## Zutaten

20-24 cm Springform

### Boden

6 Eier, getrennt

110 g Butter

120 g Zucker

1 EL Vanillezucker

250 g gemahlene Mandeln

1 TL Backpulver

1 EL Backkakao

Prise Salz

### Für den Fruchtkern:

300 g TK Himbeeren oder andere TK Obst

100 ml Maracujasaft

60 g Speisestärke

80 g Zucker

2 EL Vanillezucker

### Für die Stracciatella Creme

300 ml Sahne

2 Pck Sahnesteif

2 EL Vanillezucker

100 g Schokosplitter

250 g Quark

## So wird's gemacht:

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eiweiße mit 50 g Zucker steif schlagen, beiseite stellen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eigelbe hinzufügen und weiter rühren. Mandeln, Backpulver, Prise Salz und Kakao mischen und in die Buttermasse rühren. Steifes Eiweiß unterheben.

Springformen buttern und leicht bemehlen. Teig in die Form geben und glatt streichen. 40-50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und abkühlen lassen. Zwei Mal teilen.

### Fruchtkern:

Derweil die Himbeeren vorbereiten. Hierfür die Hälfte der Himbeeren und Saft in einen Topf geben und erhitzen. Masse pürieren und durch ein Sieb geben. Masse erneut aufkochen. Zucker hinzufügen. Speisestärke mit 50 ml Wasser glatt rühren und in die Saft-Masse unter ständigem Rühren geben. Weiter rühren bis die Masse stark eindickt. Restliche Himbeeren hinzufügen und die Masse glatt rühren. Abdecken und abkühlen lassen.

Sahne, Zucker und Sahnesteif in eine Schüssel geben und steif schlagen, Schokosplitter hinzufügen und kurz mitrühren. Zum Schluss den Quark hinzugeben und unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben. Den ersten Boden auf einen Teller geben. Etwas Stracciatella-Creme auf dem Boden verteilen, am Rand mehr Creme als „Rand“ streichen. In die Mitte die Fruchtmasse geben, mit etwas mehr Stracciatella Creme bestreichen. Zweiten Boden aufsetzen und erneut mit Stracciatella Creme und Fruchtmasse füllen. Den dritten Boden aufsetzen und komplett mit Stracciatella Creme einstreichen und dekorieren.



<https://knusperstuebchen.net/>