



Himbeer-Sahne-Torte

Zutaten Biskuitboden:

1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
150 g Speisestärke
½ P. Backpulver
250 g Zucker
6 Eier

Zutaten Belag:

300 g tiefgekühlte Himbeeren
1 P. Vanillepudding
¾ Tasse Wasser
2 Becher Sahne
2 P. Sahnesteif
250 g Quark
3 EL Zucker
1 TL Vanillezucker

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Biskuitteig herstellen und bei 180 °C ca. 20 Min. backen. Abkühlen lassen. Zweimal durchschneiden, so dass man 3 Böden hat.

Belag:

Vanillepuddingpulver in einer ¾ mit Wasser gefüllten Tasse anrühren und zusammen mit den Himbeeren unter ständigem Rühren aufkochen. Anschließend erkalten lassen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Quark, Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren und vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben.

Einen Tortenring um den Biskuitboden legen und abwechselnd mit Himbeermasse und Sahnemasse füllen.

(Biskuitboden - Himbeermasse - Sahne - Biskuitboden - Himbeermasse - Sahne - Biskuit)