

Frischkäse-Himbeer-Torte

Ein Rezept von Carola Deichl

- 1** Die Zutaten zügig zu einem Mürbteig verkneten und ca. eine halbe Stunde kühl stellen. Danach den Mürbteig ausrollen und den Boden der 26 cm-Springform damit auslegen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen.
- 2** Schmand 1-2 Minuten glattrühren. Stärke und Zucker miteinander vermischen und zum Schmand geben. Ebenso Crème fraîche und Zitronenabrieb zugeben und klümpchenfrei verrühren. Die Eier zugeben und rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Schmandmasse auf den bereits abgekühlten Boden geben und bei 170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.
- 3** Gelatine im kalten Wasser einweichen. Himbeerpüree mit Schmand glatt rühren. Zitronensaft und Zucker zugeben. Die Gelatine über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle auflösen und zügig in die Himbeermasse einrühren. Die geschlagene Sahne unterheben.
- 4** Den gebackenen Schmandkuchen aus der Form schneiden und mit der größeren Form von 28 cm Durchmesser umstellen. Die Himbeerousse darauf verteilen und das Ganze für mindestens zwei Stunden kalt stellen. Danach nach Belieben verzieren.



Für eine Form mit 26 cm Durchmesser und eine Form mit 28 cm Durchmesser

Haselnussknusperboden

- 130 g Dinkelmehl
- 50 g Haferflocken
- 70 g Haselnüsse, grob gemahlen
- 100 g Zucker
- 150 g kalte Butter
- ½ TL Kardamom
- ½ TL Kakao
- 1 Prise Salz

Schmandfüllung

- 600 g Schmand, alternativ: Frischkäse oder Magerquark
- 100 g Zucker
- 150 g Crème fraîche, alternativ: Quark oder Schmand
- 2 EL Stärke
- 3 mittelgroße Eier
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- Haselnussknusperboden (Zubereitung s. o.)

Himbeerousse

- 240 g Schmand, alternativ: Joghurt
- 500 g Himbeerpüree (aus ca. 800 g tiefgekühlten Himbeeren)
- 10 Blatt Gelatine
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 650 g geschlagene Sahne