Himbeertorte (von Frau Sonneborn)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

für den Boden:
1 Ei
100 g Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
½ TL Backpulver
200 g Mehl

für den Belag:
200g Philadelphia
75 g Puderzucker
125 g Sahnequark
1 Becher Sahne
1 P. Vanillinzucker
1 P. Sahnesteif
gefrorene Himbeeren
2 Päckchen Tortenguss (rot)
½ Liter Kirschsaft oder etwas Himbeersirup

Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden zu einem festen Teig kneten und in einer eingefetteten Springform bei ca. 170 ° etwa 15-20 Minuten backen.
Boden aus der Springform nehmen und auskühlen lassen. Dann den Rand der Springform wieder um den Boden legen
Philadelphia mit Puderzucker verrühren und dann den Sahnequark unterrühren. Die Sahne mit dem Vanillinzucker und dem Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Käsemasse heben. Die fertige Masse auf den Boden verteilen und glattstreichen.
Gefrorene Himbeeren auf der Käsemasse verteilen. Den Tortenguss nach Vorschrift mit dem Kirschsaft oder dem in ½ Liter Wasser aufgelösten Himbeersirup aufkochen und auf die Himbeeren verteilen. Nach dem Erkalten den Ring der Springform vorsichtig lösen und die Torte in Stücke schneiden.

Guten Appetit !