

Frischkäse-Torte mit Himbeeren

Ein Traum aus Himbeeren und Frischkäse! Diese fruchtige Sommertorte wird einfach ohne Backen zubereitet.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier

Keksboden:

200 g Butterkekse

100 g Butter

Frischkäse-Creme:

etwa 250 g Himbeeren frisch oder tiefgekühlt

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise

Himbeer-Geschmack

200 ml Wasser

400 g Doppelrahm-Frischkäse

150 g Zucker

250 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

150 g Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Wie mache ich eine Frischkäsetorte mit Himbeeren?:

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden darauf stellen.

2 Keksboden zubereiten:

Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Kekse mit einem Teigroller gut zerdrücken. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die feinen Brösel dazugeben und gut verrühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Löffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Keksboden mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.



③ **Frischkäse-Creme zubereiten:**

Himbeeren verlesen oder tiefgekühlte Früchte auf einem Sieb auftauen lassen. 50 g Himbeeren zum Verzieren beiseitestellen. Götterspeise nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Wasser**, anrühren. Frischkäse und Zucker verrühren. Götterspeise erwärmen (**aber nicht kochen lassen!**), auflösen und unter den Frischkäse rühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen, unter die Frischkäsemasse ziehen und die Himbeeren vorsichtig unterheben. Frischkäse-Creme auf dem Boden glatt streichen und die Torte etwa. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

④ **Verzieren:**

Den Boden mit Hilfe eines Tortenhebers lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen. Den Springformrand mit einem Messer lösen und entfernen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Sahne gleichmäßig auf der Frischkäse-Creme verteilen, mit einem Teelöffel Spitzen ziehen. Vor dem Servieren übrige Himbeeren dekorativ auf die Torte legen. Nach Wunsch mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Tiefgekühlte Himbeeren zum Verzieren auf Küchenpapier auftauen lassen.
- Statt Butterkekse kann auch die gleiche Menge Löffelbiskuits oder Haferkekse verwendet werden.

