





Himbeer-Frischkäse-Torte mit All-in-Teig

Eine erfrischende Torte mit Himbeeren für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

All-in-Teig:

65 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

65 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

65 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß

6 EL kaltes Wasser

400 g kalte Schlagsahne

400 g Doppelrahm-Frischkäse

200 ml Milch

100 g Zucker

300 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Rot

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Minuten

- ## 3
- Springformrand lösen, entfernen und den Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Springformrand oder Tortenring darumstellen.

- 4 Belag:**

Frische Himbeeren verlesen. Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen. Zunächst 200 g Sahne steif schlagen. Frischkäse, Milch und Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen.
- 5** Erst etwa 4 Esslöffel von der Masse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Erst die Sahne, dann verlesene oder tiefgekühlte Himbeeren vorsichtig unterheben. Masse auf dem Boden glatt streichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6** Übrige Schlagsahne steif schlagen und auf dem Himbeerbelag glatt streichen. Springformrand oder Tortenring mit einem feuchten Messer lösen und entfernen. Torte mit einem Tortengarnierkamm verzieren und nach Wunsch mit frischen Himbeeren garnieren.