





Himbeer-Käse-Sahnetorte

Eine sahnige Torte mit Himbeerbelag und Käse-Sahne-Füllung für den Sommer

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Käse-Sahne-Torte
100 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)

Füllung:

450 g Himbeeren
500 g kalte Schlagsahne
200 ml Wasser
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Guss:

2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
4 gestr. EL Zucker
500 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Backmischung für den Boden **und** Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 3 Min. auf höchster Stufe verrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Papier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen und einen sehr hohen Tortenring darumstellen.

- 5 **Füllung:**
Himbeeren verlesen. Sahne steif schlagen. Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) und Wasser mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren, dann Crème fraîche unterrühren. Zuletzt die Sahne mit einem Schneebesen unterheben. Die Hälfte der Füllung auf den unteren Boden streichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und restliche Füllung darauf glatt streichen. Himbeeren dicht aneinander darauf verteilen.

- 6 **Guss:**
Beide Päckchen Tortenguss zusammen mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, vorsichtig über die Himbeeren verteilen und das Gebäck mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Tortenring lösen und entfernen.

