

Himbeerherz



In dieser Version perfekt zum Mutter- oder Valentinstag.

Zubereitungszeit: 35 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

Zutaten für den Teig

3 Eier

100 g Zucker

1P. Vanillezucker

100 g Mehl

½ TL Backpulver

Für den Belag

200 g Zucker

1 P. Götterspeise Himbeergeschmack (2 Beutel)

500 g Magerquark
500 g Sahne

Für die Deko

Frische Himbeeren
Kleine Zuckerherzen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Herz-Springform mit Backpapier belegen.
3. Eier mit Zucker und Vanillezucker ca. 5 Minuten auf höchster Stufe cremig rühren.
4. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und kurz verrühren.
5. Teig in die Form geben, glattstreichen und ca. 25 Minuten backen.
6. Nach der Backzeit den Boden aus der Form lösen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen und das mitgebackene Backpapier abziehen. Den Boden erkalten lassen.
7. Danach den Springformrand wieder um den Boden spannen.
8. Für den Belag die Götterspeise nach Packungsweisung allerdings nur mit 150 ml Wasser und 100 g Zucker zubereiten. Den Quark mit den restlichen 100 g Zucker verrühren. 3 Esslöffel Quark in die Götterspeise rühren, dann die Götterspeise komplett mit dem Quark verrühren.
9. Sahne steifschlagen und unter die Quarkmasse heben, sobald diese beginnt zu gelieren.
10. Die Creme auf dem Boden verteilen, glattstreichen und für mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) kühl stellen.
11. Vor dem Servieren den Springformrand entfernen und die Torte nach Belieben mit frischen Himbeeren und kleinen Zuckerherzen verzieren.