Schnelle Himbeertorte

Das Rezept von der schnellen Himbeertorte ist der Retter in der Not, wenn sich kurzfristig Besuch angekündigt hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 Stk.	Biskuitboden (fertigen)
2 Packungen	Götterspeise (Himbeergeschmack)
200 ml	Wasser (kalt)
400 ml	Schlagobers
200 g	Kristallzucker
200 g	Frischkäse
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
400 g	Himbeeren (tiefgekühlt)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Himbeeren

Zubereitung

1. Für die **schnelle Himbeertorte** den Biskuitboden auf eine Platte legen und einen Tortenring o.ä. eng drumherum legen.

2. Nun die Götterspeise in einen Topf geben und mit dem Wasser verrühren (quellen lassen).

3. In der Zeit das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen.

4. Dann die Götterspeise auf dem Herd erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat, aber NICHT kochen lassen. Die Götterspeise sollte danach abkühlen, aber noch nicht zu gelieren beginnen.

5. Jetzt den Frischkäse mit dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren. Dann die runtergekühlte Götterspeise unterrühren und das Schlagobers unterheben.

6. Nun noch die gefrorenen Himbeeren zügig unterheben und die Masse sofort auf den Tortenboden glatt streichen. Die Torte sollte jetzt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.

7. Vor dem Servieren, nach Belieben die Torte mit Schlagobers und Himbeeren dekorieren.

Tipp

Die schnelle Himbeertorte kann man noch zusätzlich mit ein paar Minzblättern garnieren.