

Himbeer-Frischkäse-Torte

Die Himbeer-Frischkäse-Torte schmeckt fruchtig-frisch und hat einen schönen lockeren Boden. Ein Rezept, das nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch noch eine Augenweide ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h



Zutaten

Für den Boden

3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
3 EL	heißes Wasser
110 g	Mehl
1.5 EL	Backkakao
3 TL	Backpulver

Zum Tränken

90 ml	Espresso (oder starken Kaffee)
30 ml	Rum

Für die Creme

500 g	gefrorene Himbeeren
1 EL	Zitronensaft
50 g	Zucker
200 g	Frischkäse
150 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker
5 Blätter	Gelatine

Für die Dekoration

Nach Belieben Himbeeren (optional)
--

Zubereitung

1. Für die **Himbeer-Frischkäse-Torte** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 160°C Umluft vorheizen.
2. Dann das Mehl, den Kakao und das Backpulver in eine Schüssel geben und gut vermengen.
3. Als Nächstes die Eier, mit dem heißen Wasser und dem Zucker, mit einem Mixer ca. 8 Minuten dick-schaumig schlagen.
4. Danach das Mehlgemisch darauf sieben und vorsichtig unterheben.
5. Die Masse nun in die Form geben, glattstreichen und ca. 25-30 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit, den Espresso/Kaffee zubereiten und mit dem Rum verrühren.
7. Folglich den Kuchen aus dem Ofen holen und direkt mit der Kaffee-Rum-Mischung gleichmäßig tränken. Den Kuchen hinterher ganz auskühlen lassen.
8. Als Nächstes die Himbeeren in einen Topf geben, erhitzen (bzw. auftauen), mit einem Pürierstab fein pürieren (oder fein zerstampfen), und mit dem Zucker und dem Zitronensaft abschmecken.
9. Nun die Masse durch ein Sieb streichen und die kernlose Sauce in einem Topf wieder auffangen. Parallel schon mal die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

10. Die Sauce nun erneut auf dem Herd erhitzen, aber nicht Kochen lassen.
11. Dann die Gelatine ausdrücken und einzeln, nach und nach, in die Himbeersauce einrühren. Die Masse anschließend etwas abkühlen lassen.
12. Jetzt den Frischkäse glattrühren und ca. die Hälfte von der Himbeersauce unterrühren.
13. Danach das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen und unter die Creme heben.
14. Die Creme nun auf den Boden in die Form geben und glattstreichen.
15. Letztendlich die restliche Himbeersauce auf die Creme geben und mit einer Gabel beliebig Schlieren ziehen. Die Torte sollte nun für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank, aber besser wäre es über Nacht. Optional kann man die Torte vor dem Servieren noch mit Himbeeren dekorieren.

Tipp

Je flüssiger die Himbeersauce und die Creme von der Himbeer-Frischkäse-Torte ist, desto eher verbinden sie sich beim Marmorieren. Wer also eine schöne Marmorierung erzielen möchte, sollte warten bis diese leicht zu gelieren beginnen.