

# Himbeer-Topfentorte

Die fruchtige Himbeer-Topfentorte mit saftigem Tortenboden, fruchtigem Himbeerpüree und feiner Topfen-Obers-Creme wird dich faszinieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 5,5 h



## Zutaten

### für den Tortenboden

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 150 g  | <a href="#">Zucker</a>   |
| 3 Stk. | <a href="#">Eier</a>     |
| 150 ml | Milch                    |
| 150 ml | Sonnenblumenöl           |
| 300 g  | Mehl                     |
| 2 TL   | Backpulver               |
| 1 TL   | Zitronenschale, gerieben |

### Himbeerpüree

|           |                           |
|-----------|---------------------------|
| 300 g     | <a href="#">Himbeeren</a> |
| 3 Blätter | Gelatine                  |

### Topfenfüllung

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| 500 g  | <a href="#">Topfen</a> (Quark, 20 %) |
| 80 g   | Staubzucker                          |
| 800 ml | <a href="#">Schlagobers</a>          |
| 8 TL   | San Apart                            |

|                                 |
|---------------------------------|
| 6 Blätter Gelatine              |
| 250 g <a href="#">Himbeeren</a> |

## Zubereitung

1. Um die **Himbeer-Topfentorte** zuzubereiten, rühre Zucker und Eier etwa 5 Minuten auf höchster Stufe cremig. Bei niedriger Stufe Milch und Sonnenblumenöl einrühren. Vermische Mehl, Backpulver und Zitronenschale, rühre es ebenfalls kurz auf niedriger Stufe ein. Lege einen Backring (22 cm) mit Backpapier aus, fülle den Teig ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- /Unterhitze, etwa 40-45 Minuten. Lass den Boden vollständig abkühlen.
2. Püriere die [Himbeeren](#) und streiche sie durch ein feines Sieb. Weiche Gelatine-Blätter ein, löse sie auf und rühre sie in das Himbeerpüree ein.
3. Rühre den Topfen mit Zucker klümpchenfrei. Schlage das Schlagobers mit San Apart steif (ca. 100 g zur Seite stellen für die Deko). Weiche Gelatineblätter ein, löse sie auf und rühre sie mit ca. 3 EL der Topfencreme ein. Mische diese Mischung klümpchenfrei mit der restlichen Topfencreme und hebe das steifgeschlagene Schlagobers unter.
4. Teile den Kuchenboden in zwei gleich hohe Böden. Setze den unteren Boden auf eine Tortenplatte und spanne einen Tortenring darum. Streiche 1/3 der Topfencreme auf den Boden, gib 1/3 des Himbeerpürees darüber und marmoriere es mit einer Gabel. Verteile die Himbeeren darauf.
5. Gib erneut 1/3 Topfencreme und 1/3 Himbeerpüree darüber und marmoriere es. Setze den zweiten Kuchenboden auf und streiche die restliche Topfencreme glatt. Verteile das restliche Himbeerpüree darauf und streiche es mit einer Winkelpalette glatt. Kühl die Himbeer-Topfentorte für etwa 3-4 Stunden.
6. Nimm die Torte aus dem Kühlschrank, entferne den Tortenring und spritze Schlagobers-Tuffs mit dem zur Seite gestellten Obers auf die Torte. Dekoriere die Himbeer-Topfentorte abschließend mit frischen Himbeeren, Pink Kisses oder bunten Zuckerperlen.

**Unsere Empfehlung**



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



**Tipp**