

QUARK-TORTE MIT HIMBEEREN



QUARK-TORTE MIT HIMBEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 Stück | 45 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 5 Eiweiß
- 125 g SweetFamily SteviaZucker
- 150 g Vollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 4 Eigelbe
- 2 Bio-Orangen
- 750 g Himbeeren (tiefgekühlt)
- 500 g Magerquark
- Mark einer Vanilleschote
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 3 Eiweiß



161

ZUBEREITUNG

222

Kcal

Portion

12

Gramm

Eiweiß

34

Gramm

Kohlenhydrate

3

Gramm

Fett

1. [Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze \(Umluft: 160°C\) vorheizen](#). Den Boden einer Springform (18 cm breit, 9 cm hoch) mit Backpapier belegen, Rand darauf festziehen.
2. Eiweiß in einer Rührschüssel steif schlagen. 75 g [SteviaZucker](#) kurz unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und mit den Eigelben kurz unter das Eiweiß ziehen. Die Schale einer Orange über den Teig fein abreiben und untermischen. Teig in der Form glatt streichen und auf unterster Schiene ca. 55 Minuten backen.
3. [Biskuit](#) aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, aus der Form lösen und zweimal durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Servierplatte legen. Einen flexiblen Tortenring darum festziehen. Die anderen Böden nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Den Saft der Orangen auspressen und auf die Böden träufeln. Unteren und mittleren Boden mit jeweils 250 g [Himbeeren](#) belegen.
4. Quark, 50 g SteviaZucker und Vanillemark glatt rühren. Gelatineblätter in kaltem Wasser 4 Minuten einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auflösen. Erst 2 EL, dann den Rest der Quarkmasse einrühren. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter die Masse ziehen. Böden mit Creme bestreichen, im Tortenring zusammensetzen und für mind. 6 Stunden kühlen. Kurz vor dem Servieren den Tortenring lösen und die übrigen Himbeeren darauf verteilen. Kurz antauen lassen.

QUARK-TORTE MIT HIMBEEREN

Obst: Himbeer, Orange