

Himbeer - Käse - Kuchen

Zutaten Teig:

150 g Mehl
30 g Zucker
70 g weiche Butter
2 Eigelb

Zutaten Belag:

600 g Sahnequark
125 g Schmand
80 g Butter
3 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Vanillepudding
1 EL Cognac
2 EL Zitronensaft
8 Eigelb
10 Eiweiß
200 g Zucker
1 Päckchen Tortenguss (rot)
500 g Himbeeren



Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
- Bei 200° C 12 Minuten vorbacken.
- Butter schmelzen und abkühlen lassen.
- Schmand, Eigelb, Puddingpulver, Quark, Vanillezucker, Cognac und Zitronensaft verrühren.
- Abgekühlte Butter ebenfalls unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Dabei den Zucker einrieseln lassen.
- Eischnee unter die Käsemasse heben.
- Die Quarkmasse auf den Tortenboden geben.

- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Bei 150° C etwa 60 Minuten weiterbacken.
- Wenn die Oberfläche zu braun wird, mit Alufolie abdecken.
- Kuchen abkühlen lassen.
- Himbeeren auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.
- Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen.
- Fertigen Guss über die Himbeeren geben.
- Den Guss fest werden lassen.