

Himbeer-Frischkäse-Torte | Leckere und nicht so süße Sommertorte

Ihr Lieben,

die Sonne verdrängt so langsam die doch recht kalten Tage und macht so richtig Lust auf Sommer – zumindest geht es mir so ☺
Deshalb hatte ich so richtig Lust auf eine Frischkäsetorte, die ich persönlich sehr gerne mag, wenn es warm ist. Zudem habe ich auch noch leckere süße Himbeeren gekauft und gleich daraus ein Rezept kreiert. Ich habe auch diesmal nicht ganz so viel Zucker zugegeben, damit die Torte nicht zu süß ist, aber das könnt ihr natürlich nach eurem Geschmack auch verändern.



Das Video zur Herstellung dieser Torte findet ihr [*HIER*](#)

Der Boden dieser Torte ist richtig lecker, sehr saftig und auch schnell hergestellt. Damit starten wir auch und benötigen folgende

Zutaten:

75g Zucker
100g Mehl
3 Eier (M)
2 EL Öl
1 EL Essig
1/2 Pck. Backpulver
1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl mit dem Backpulver in eine Rührschüssel sieben, anschließend alle übrigen Zutaten zugeben und mit dem Handmixer oder einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Dieser wird nun in eine mit Backpapier ausgelegte Springform oder Tortenrahmen mit 20cm Durchmesser gegeben und im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober-/Unterhitze etwa 15-20 Minuten gebacken. Wenn nach der Stäbchenprobe kein Teig am Stäbchen hängt, ist der Boden fertig gebacken, muß nun gut 10 Minuten in der Form auskühlen, bevor diese abgelöst wird und der Kuchen auf einem Kuchengitter gänzlich abkühlen muß.

In der Zwischenzeit kann aber die Creme zubereitet werden und dazu benötigen wir folgende

Zutaten:

1 Pck. Agartine
300g Frischkäse
400ml Schlagsahne
40g Zucker
500g frische Himbeeren
Schalenabrieb einer Bio-Zitrone
optional Schokoraspel
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

300g von den Himbeeren mit dem Zucker in einen Topf geben und

zu einem Püree einige Minuten einkochen. Anschließend die Agartine zugeben und mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen, damit die Agartine ihr Gelierkraft erhält. Solltet ihr ein anderes Geliermittel verwenden, achtet bitte auf die Angaben auf der Verpackung!

Das fertig gekochte Himbeerpüree durch ein Haarsieb streichen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Wenn dies geschehen ist, wird die kalte Sahne steif geschlagen. In einer weiteren Rührschüssel kommt der Frischkäse mit dem Schalenabrieb der Zitrone sowie dem abgekühlten Himbeerpüree und wird mit dem Handmixer oder einem Schneebesen glatt gerührt. Zum Schluß wird noch die Sahne und die Schokoraspel unter gehoben.

Um den nun abgekühlten Tortenboden wird nun ein Backrahmen gespannt und die Himbeercrème darauf verteilt. Mit den restlichen 200g Himbeeren wird die Oberfläche dekoriert und nun, auch wenn es schwer fällt, muß die Torte für mind. 3 – 4 Stunden in den Kühlschrank, bevor der Backrahmen abgenommen und die Torte serviert werden kann.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Nicole :*