

Himbeer-Mascarpone Torte



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Himbeer Mascarpone Torte – ein fruchtig frisches Kuchenrezept mit Keksboden und saftigen Himbeeren

Du magst gern Himbeeren und liebst fruchtig frische Quarkkuchen? Dann solltest du mal diese Himbeer-Mascarpone Torte ausprobieren. Mit einem knusprigen Keksboden und einer cremigen Quark-Mascarpone-Creme ist sie ein Gaumenschmaus für Groß und Klein und gar nicht so schwer zu backen.

Gut gekühlt ist sie ideal an warmen Sommertagen. Da du für diese cremige Quarktorte aber auch gefrorene Himbeeren verwenden kannst, eignet sie sich ebenfalls in der dunklen Jahreszeit und bringt ein bisschen Sommer auf den Tisch.

- 100 g Vollkorn-Butterkekse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 80 g Butter, geschmolzen
- 500 g Mascarpone
- 200 g Sauerrahm (Schmand)
- 250 g Quark
- 180 g Zucker (Rohrohrzucker)
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g bis 150 g Himbeeren, frisch oder tiefgefroren
- 60 g gehackte Mandeln

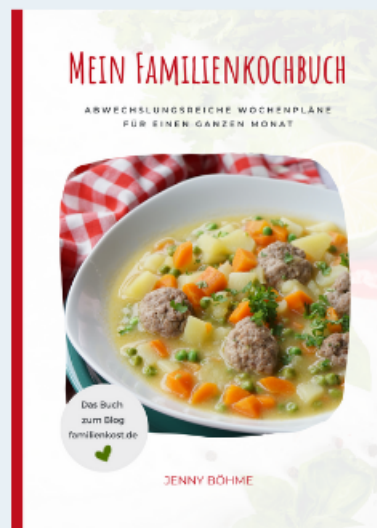
So wird die Himbeer Mascarpone Torte gebacken:

1. Für den Boden legst du zuerst eine normale 26 cm Springform mit Backpapier aus.
2. Schmilz dann die Butter und zerkleinere die Butterkekse. Das geht gut, wenn du sie in einen Zipperbeutel gibst und mit dann zerdrückst.
3. Gib die Kekskrümel dann zu den gemahlenden Mandeln.
4. Rühre die Butter unter und gib diese Keksmasse in deine Springform. Drücke den Boden glatt und fest. Stelle den Boden in den Kühlschrank und widme dich nun der Zubereitung der Füllung.
5. Dafür rührst du in einer Schüssel die Mascarpone, den Quark, den Sauerrahm und den Zucker cremig.
6. Rühre die Eier einzeln unter, gib dann das Mehl, den Vanillepudding, den Zitronensaft und den Vanillezucker hinzu und rühre alles glatt.
7. Zum Schluss hebst du die gehackten Mandeln unter.
8. Verteile nun die Himbeeren auf dem Keksboden und gib die Quarkmasse darüber.
9. Die Himbeer Mascarpone Torte bäckt nun bei 150° Grad Umluft etwa 60 -70 Min, bis er oben leicht braun und durchgebacken ist.
10. Lass den Kuchen dann völlig auskühlen lassen, löse ihn aus der Form und stelle ihn vor dem Servieren etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Du magst die Kombination aus Himbeeren und Mascarpone? Dann probier doch auch mal mein cremiges [Himbeer Mascarpone Dessert](#).