

Himbeer-Mascarpone Torte

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

Für den Boden

- 100 g Butterkekse (Vollkorn)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 80 g Butter (geschmolzen)

Für die Füllung

- 500 g Mascarpone
- 200 g Schmand
- 250 g Magerquark
- 180 g Rohrzucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Himbeeren (frisch oder gefrosten)

Für den Belag

- 60 g gehackte Mandeln



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 65 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 85 Minuten

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 den Vanillepudding, den Zitronensaft und den Vanillezucker hinzu und rühre alles glatt.
7. Verteile nun die Himbeeren auf dem Keksboden und gib die Quarkmasse darüber.

8. Die Himbeer Mascarpone Torte bäckt nun im auf 180°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen für 50 Minuten. Schalte den Backofen dann aus und lasse den Kuchen weitere 15 Minuten drin stehen. Öffne den Backofen, klemme einen Kochlöffel zwischen die Backofentür und lasse den Kuchen im Ofen auskühlen.
9. Löse ihn aus der Form und stelle ihn vor dem Servieren etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
10. Röste die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett und dekoriere den Kuchen damit. Auch ein paar frische Himbeeren sind eine schöne Deko.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).