

## Himbeer Traum

### **Biskuit**

6 Eier  
180g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
125g Mehl  
125g Speisestärke  
1 1/2 TL Backpulver

Mixtopf und Messer müssen sauber sein!!!

Eier trennen, Rühraufsatz einsetzen, Eiweiß 3 Min. /60°/Stufe 4 ohne Messbecher schlagen. 2 Minuten auf Stufe 3 einstellen, Waage aufrufen und durch die Deckelöffnung Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, 1 Minute auf Stufe 3 einstellen und Eigelb nacheinander durch die Deckelöffnung zugeben. Links und rechts vom Rühraufsatz Mehl, Speisestärke und Backpulver zufügen und intervallmäßig auf Stufe 3 unterrühren (4 bis 5x). Springformboden mit Backpapier auslegen, (nicht fetten!) Teig umfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 40Min. backen.



### **Mandelboden**

70 g Mandeln  
1 Ei  
30 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
10 g Speisestärke

Mandeln in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und umfüllen. Ei, Zucker, Vanillezucker in den Mixtopf geben und 40 Sek./Stufe 3.5 schaumig rühren. Mandeln und Speisestärke zugeben, 10 Sek./Stufe 3.5 verrühren, mit dem Spatel nach unten schieben. Nochmals 5 Sek./Stufe 3.5 verrühren. Teig in die vorbereitete, mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und 15-20 Minuten (180°C) backen.



### **Füllung**

500 g Magerquark  
500 g Joghurt, 3,5% Fett  
70 g Zucker  
Zitronensaft von 1 Zitrone  
10 Blatt Gelatine  
250 g Himbeeren, frisch oder TK, aufgetaut  
Himbeermarmelade

Quark, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und 50g Himbeeren in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren und umfüllen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. 50 g Creme in den Mixtopf geben, Gelatine ausdrücken, in den Mixtopf zugeben und 3 Min. /60°C/Stufe 2 auflösen. Dann 1 Min./Stufe 3 rühren und dabei Füllung löffelweise durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zugeben.

### **Fruchtspiegel:**

750g Himbeeren, frisch oder TK, aufgetaut  
30 g gebrauchsfertige Gelatine  
30 g Zucker

Himbeeren in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 8 pürieren und Püree durch ein Sieb streichen. 500 g Püree, Gelatine und Zucker in den Mixtopf geben, 1 Min./Stufe 3.5 unterrühren, auf die Torte geben und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.

### **Torte schichten:**

Mandelboden, Marmelade, Biskuitboden, 1/4 der Füllung, Biskuitboden, Himbeeren, 2/4 der Füllung, Biskuitboden, 1/4 der Füllung, Marmelade, Biskuitboden, Fruchtspiegel