

Himbeer - Streusel - Traum

Zutaten Tortenboden:

120 g weiche Butter
100 g Amarettini - Kekse
100 g Löffelbiskuits

Zutaten Streusel:

200 g weiche Butter
200 g Zucker
320 g Mehl
200 g Marzipan - Rohmasse
2 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz



Zutaten Belag:

450 g Schmand
450 g Magerquark
300 g Sahne
650 g Himbeeren
90 g Puderzucker
70 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
Mark von 2 Vanilleschoten

Zubereitung:

- Für die Streusel das Marzipan grob raspeln.
- Zusammen mit den übrigen Streuselzutaten verkneten (Knethaken).
- Etwa eine Stunde kalt stellen.
- Streusel locker auf zwei Backbleche mit Backpapier verteilen.
- Bei 200° C etwa zehn Minuten goldgelb backen.
- Streusel auskühlen lassen.
- Für den Boden Löffelbiskuits und Amarettini zerbröseln.
- Beides mit der Butter verkneten.

- Knete in eine Springform (evtl. mit Backpapier) drücken.
- Boden etwa 30 Minuten kalt stellen.
- Für den Belag Schmand, Quark und Vanillemark verrühren.
- Puderzucker und 60 g Gelatinepulver unterrühren.
- Sahne mit 10 g Gelatinepulver steif schlagen.
- Steif geschlagene Sahne und Himbeeren unter die Creme heben.
- Halbe Crememenge auf den kalten Boden (Tortenboden!!) streichen.
- Die Hälfte der Streusel darauf verteilen.
- Restcreme vorsichtig aufstreichen.
- Restliche Streusel auf die Creme geben.

Mindestens drei Stunden im Kühlschrank kühlen.
Etwas Puderzucker über die Streusel streuen.
Mit Himbeeren garniert servieren.