

leckere Himbeer-Quark-Törtchen

Zutaten:

Für den Keksboden:

120 gr. Kekse nach Wahl (ich habe dieses Mal Amarettinis genommen)

80 gr. Butter (geschmolzen und leicht abgekühlt)

Für die Füllung:

350 gr. Magerquark

120 gr. Buttermilch

1 Abrieb einer Limette

1 Saft einer Limette (1 EL)

2 EL Puderzucker

6 Blatt Gelatine (oder die vegetarische alternative AgarAgar)

Für den Fruchtspiegel:

300 gr. Himbeeren (püriert und passiert)

4 Blatt Gelatine (oder die vegetarische alternative AgarAgar)

Ihr benötigt zusätzlich:

6 Dessetringe à 7,5 cm (geht auch größer oder kleiner - dann einfach die Zutatenmenge anpassen)

Glatte Unterlage für die Kühlphase

Herstellung:

Die Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen und leicht abkühlen lassen. In einer Küchenmaschine die Kekse zerkleinern (wahlweise nehmt ihr einen Gefrierbeutel und ein Wellholz). In einer Schüssel die Krümel mit der noch flüssigen, leicht abgekühlten Butter mit einem Löffel vermischen, bis ihr die Konsistenz von nassem Sand habt. Verteilt die Masse gleichmäßig auf die vorbereiteten Dessetringe und drückt sie fest. Entweder mit einem kleinen Löffel oder

mit dem so genannten Stempel (war bei mir bei den Dessertringen mit dabei).

Stellt die Ringe in den Kühlschrank.

Für die Füllung legt ihr zuerst die Gelatine in Wasser ein. Dann in einer Schüssel den Quark und die Buttermilch mit dem Handmixer zu einer glatten Masse verrühren. Danach den Limettenabrieb und -saft mit dem Mixer einarbeiten. Zum Schluss den Puderzucker darüber sieben, mit dem Mixer einarbeiten und zur Seite stellen.

Die Gelatineblätter gut ausdrücken und bei schwacher (wirklich schwacher) Hitze in einem kleinen Töpfchen schmelzen - bei meinem Herd stelle ich die kleinste Platte auf die kleinste Stufe. Ist sie geschmolzen gebt ihr zwei Esslöffel der Masse dazu und rührt weiter. Habt ihr einen homogenen Gelatine/Quark-Mix könnt ihr ihn unter die restliche Masse geben und mit einem Schneebesen sehr gut verrühren. Somit stellt ihr sicher, dass die Gelatine keinen Schock bekommt und Fäden zieht und dass sie sich gleichmäßig in der Masse verteilt und es später keine festen und wabbeligen Stellen gibt. Füllt die Masse in die Ringe und lasst oben mindestens 1 cm Platz für den folgenden Fruchtspiegel.

Stellt alles für mindestens 30 Minuten kalt. So kann die Masse schon einmal andicken und der Fruchtspiegel sinkt nicht ein. Wobei das jetzt auch nicht schlimm wäre.

Für den Fruchtspiegel auch hier zuerst die Gelatine einweichen. Dann püriert und passiert ihr Himbeeren durch ein Sieb, bis ihr 300 gr. Fruchtsoße habt. Wieder die Gelatine vorsichtig schmelzen, mit etwas Himbeersoße angleichen und dann erst zum Rest der Soße geben und wieder sehr gut verrühren. Jetzt kann die Himbeersoße in die schon etwas gekühlten Ringe mit der schon etwas angedickten Creme-Masse gegeben werden.

Lasst das Ganze dann richtig gut durchkühlen - 3 Stunden mindestens - wie immer ist über Nacht perfekt.

Das Herauslösen aus den Dessertringen macht ihr am besten mit einem schmalen langen Messer. Wobei das Messer vor jedem neuen Ring mit heißem Wasser abgespült wird. So solltet ihr die Törtchen gut vom Ring ablösen können.

Als Deko könnt ihr nicht verwendete Himbeeren nehmen, oder geraspelte Schokolade - oder beides?

Urheber: Robby von <http://therobbylicious.com/>