

## ZUTATEN

### FÜR DEN KNETTEIG:

150 g Mehl, ½ Tl Backpulver,  
75 g Zucker, 1 Ei, 75 g Margarine

### FÜR DIE KÄSEMASSE:

150 g Zucker, 2 Eier, ¼ Tasse Speiseöl  
(35 ml), 375 g Magerquark,  
1 P. Vanillepudding,  
¼ l Milch, 1 El Zitronensaft

### FÜR BELAG UND DEKORATION:

500 g TK-Himbeeren,  
¼ l Himbeersirup, 2 P. Tortenguss rot,  
Schlagsahne, Beeren

## *Himbeer-Käse-Torte*

### ZUBEREITUNG:

Aus den Teigzutaten einen Knetteig (siehe Seite 4)  
herstellen und in eine Springform geben.

### KÄSEMASSE:

Alle Zutaten verrühren und auf den Teig geben.

### BACKZEIT:

ca. 60–70 Minuten bei 175 °C Ober-/Unterhitze oder  
bei 150 °C Heißluft, abkühlen lassen

### FERTIGSTELLUNG:

Die gefrorenen Himbeeren oder Waldbeeren auf den  
Kuchen geben. Tortenguss nach Anleitung zubereiten  
(Sirup mit Wasser auf ½ l auffüllen) und auf die  
Früchte geben. Torte für einige Stunden in den  
Kühlschrank stellen. Anschließend mit Sahnetuffs  
und Beeren verzieren.

## *Himbeer-Käse-Torte*

