

# Himbeertorte

Ein Rezept von Christel Bock

1 Tortenboden: (reicht für 2 Torten, 1 mal durchschneiden)

150 g Butter

150 g Zucker

3 Eier

schaumig rühren

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Sahne

hinzufügen, Rührmasse in einer Springform bei 200°C ca. 30 min backen.

Füllung:

2 Becher Sahne, steif schlagen

400 g Frischkäse

100 g Gelierzucker

cremig rühren und alles zusammen vermengen.

Einen Tortenring um den Tortenboden legen, die Creme einfüllen, glattstreichen und kühl stellen.

300 g gefrorene Himbeeren auf der Creme verteilen

2 Päckchen roten Tortenguss (evtl. mit verdünntem roten Saft) darüber ziehen.

Über Nacht kalt stellen

Tortenring vorsichtig lösen und Rand glattstreichen.