

# Kuchen ohne Backen mit Himbeeren "Himbeer-VERPOORTEN-Schichttorte"

## Zutaten

(Zutaten für 12 Stücke Himbeerkuchen)

Biskuit-Boden

160 g Schokozwieback

100 g weiche Butter

VERPOORTEN-Frischkäse-Belag

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

6 Blatt Gelatine

750 g TK-Himbeeren, aufgetaut

200 g Puderzucker

400 g weiße Kuvertüre

200 g Creme fraiche

200 g fettreduzierter Frischkäse

200 g Mascarpone

1 Pck. Vanillearoma oder Mark von 2 Vanilleschoten

frische Himbeeren und Eierlikör für die Dekoration



Backform: Herzform von Kaiser

## Zubereitung

1. Für den Boden den Schokozwieback in der Küchenmaschine mahlen und mit der Butter verkneten. Den Boden der Herzform mit Backpapier auslegen, die Mischung gleichmäßig darauf verteilen und andrücken. Kalt stellen.

2. 2 Blatt Gelatine einweichen. Die Himbeeren mit 50 ml Wasser und 100 g Puderzucker aufkochen und pürieren. Etwa 1 Drittel der Himbeermasse entnehmen und die Gelatine darin auflösen.

3. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Creme fraiche, Frischkäse, Mascarpone, 100 g Puderzucker und Vanille glatt rühren. Ca. 1/3 der Masse mit der Himbeer-Gelatine-Mischung verrühren. Nach Packungsanweisung der Gelatine dabei zunächst nur löffelweise von der kalten Masse unter die warmen Himbeeren rühren. Den Teig in der Herzform glattstreichen und kalt stellen, bis die Masse beginnt fest zu werden.

4. 2 Blatt Gelatine in Wasser einweichen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig erwärmen, die Gelatine darin auflösen und die Mischung mit der restlichen Frischkäsecreme verrühren. Die Masse auf der unteren Schicht verteilen und wieder kaltstellen bis sie beginnt fest zu werden.

5. Die letzten 2 Blatt Gelatine einweichen. Die übrigen pürierten Himbeeren nochmals erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Auf die Torte geben und über Nacht kalt stellen. Nach Belieben vor dem Servieren mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und frischen Himbeeren dekorieren.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Kühlzeit: 8 Stunden, am besten über Nacht

[Link zum Rezept: Kuchen ohne Backen mit Himbeeren "Himbeer-VERPOORTEN-Schichttorte"](#)

# Kuchen ohne Backen mit Himbeeren "Himbeer-VERPOORTEN-Schichttorte"

[Link zum Rezept: Kuchen ohne Backen mit Himbeeren "Himbeer-VERPOORTEN-Schichttorte"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)