

# Himbeer-Käsekuchen-Torte mit Eierlikör "Feine Himbeer-Schmetterlings-Raupen-Torte"

## Zutaten

24 cm Durchmesser – 14 Tortenstücke

### Mürbeteig:

130 g Mehl  
65 g Butter, kalt in Stücke  
30 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
1 kleines Ei

### Käsekuchen:

2 Eier Größe M  
60 g Zucker  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Pkg Puddingpulver Vanille  
750 g Magerquark  
250 g Mascarpone  
1 Glas eingemachte Himbeeren (Füllmenge 390 g)

### Mousse au Chocolat:

200 g Blockschokolade (Zartbitter)  
4 Eier  
20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
20 g Kaffee, stark  
50 g Butter, in Flocken  
1 Pkg Sofortgelatine  
400 g Sahne

### Eierlikörcreme:

300 g Sahne  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
5 TL SanApart

### Dekoration:

100 g geschlagene Sahne  
etwas Kakao  
56 Stück frische Himbeeren  
28 Stück kleine Zucker-Augen  
etwas flüssige Schokolade  
14 Stück Zahnstocher



[Link zum Rezept: Himbeer-Käsekuchen-Torte mit Eierlikör "Feine Himbeer-Schmetterlings-Raupen-Torte"](#)

# Himbeer-Käsekuchen-Torte mit Eierlikör "Feine Himbeer-Schmetterlings-Raupen-Torte"

14 Stück Zitronenmelisse-Blätter oder je nach Wunsch

## Zubereitung

Backofen Ober- und Unterhitze auf 180°C vorheizen.

### Mürbeteig:

Alle Zutaten mit einer Küchenmaschine oder den Händen zu einem Teig verkneten. Diesen in eine gefettete Backform drücken. # Nur den Boden, ohne Rand.

### Quarkmasse:

Die Himbeeren in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Eier, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit einem Mixer oder Küchenmaschine ca. 1 Minute schaumig aufschlagen. Puddingpulver unterrühren. Quark und Mascarpone hinzufügen und ebenfalls unterrühren.

Die Hälfte der Quarkmasse auf den Mürbeteig geben, die abgetropften Himbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Quarkmasse bedecken.

In den vorgeheizten Backofen geben und etwa 60 Minuten backen. Käsekuchen gut auskühlen lassen und dann von der Form lösen. Den abgekühlten Käsekuchen auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring umlegen.

### Mousse au Chocolat:

Schokolade zerbröckeln und in einer kleinen Schüssel zusammen mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelbe, Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Kaffee (heiß oder kalt) mit einer Küchenmaschine/ Mixer mindestens 5 Minuten schaumig schlagen. Eiweiß und Schlagsahne getrennt steif schlagen. Die geschmolzene Schokolade mit der Butter unter die Eigelbcreme rühren. Sofortgelatine unterrühren. Eischnee und Sahne anschließend vorsichtig unterziehen. Die Mousse nun auf den Käsekuchen geben, glattstreichen und ca. 1 Stunde kühl stellen.

### Eierlikörcreme:

Die Sahne halb steif schlagen. SanApart und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und aufschlagen. Die Creme nun auf die bereits etwas festgewordene Mousse au Chocolat-Füllung geben, glattstreichen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

### Dekoration:

Die Torte vom Tortenring lösen und den Rand mit einem heißen Messer etwas glatt streichen und mit Kakao bestäuben. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und Tupfen/Streifen auf die Torte spritzen – dies ist auch nötig, dass die Raupen einen Halt haben.

Mit flüssiger Schokolade die Augen auf den Himbeeren befestigen. Auf jeden Zahnstocher 4 Himbeeren aufspießen und vorsichtig auf die Torte legen. Mit Zitronenmelisse nach Wunsch dekorieren. Fertig ist die "Raupen"-Torte!!

## Leser-Tipp

Auch mit Erdbeeren ein kleiner Hingucker.

[Link zum Rezept: Himbeer-Käsekuchen-Torte mit Eierlikör "Feine Himbeer-Schmetterlings-Raupen-Torte"](#)