

Kartoffel-Käsetorte mit Himbeeren

Zutaten Teig:

200 g Pellkartoffeln
½ Pk. Backpulver
50 g Margarine
3 Eier
125 g Zucker
½ Fl. Bittermandelöl
20 g Grieß
50 g Mandeln gemahlen
50 g Haselnüsse gemahlen
Fett und Mehl für die Form

Zutaten Füllung:

750 g Sahnequark
200 g Zucker
1 Fl. Zitronenaroma
1 Pk. Puddingpulver Vanille
100 g Butter flüssig
250 g Himbeeren TK
1 Pk. Götterspeise Himbeergeschmack

Kartoffel mit Backpulver mischen. Margarine mit Eiern, Zucker und Bittermandelaroma schaumig rühren. Grieß, Mandeln und Nüsse unterrühren und die Kartoffelmasse unterheben. Den Teig in eine Springform (26 cm) geben und ca. 15 – 20 Minuten backen.

Für die Füllung die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Quark, Zucker, Zitronenaroma und Puddingpulver verrühren. Die flüssige Butter unterrühren, den Eischnee unterheben. Käsemasse auf den Boden streichen und im Ofen weitere 60 – 70 Minuten backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Gefrorene Himbeeren auf die Torte schichten. Die Götterspeise nach Anweisung mit 250 ml Wasser zubereiten, etwas abkühlen lassen und die Torte damit überziehen.