



Kleine Himbeer-Quarktorte



Ergibt: 8 Stücke

Zutaten:

Teig:

2 Eier
1 Prise Salz
2 EL Wasser
2 EL Erythrit
30 g Mehl
30 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Käsefüllung:

250 g Magerquark
100 g Frischkäse max. 3 % Fett
40 g Erythrit-Puderzucker
2 P Gelatinepulver
200 g Himbeeren

Belag:

50 g Himbeeren
1 EL Pistazien (optional)
Zitronenmelisse (zum Garnieren)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Eine kleine Springform (20 cm) mit Backpapier auslegen.
 2. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Wasser und Erythrit schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form gießen und ca. 20-30 Minuten goldbraun backen. Den Boden dann abkühlen lassen.
 2. Die Himbeeren waschen und trocken tupfen. 200 g der Beeren pürieren.
 3. Den Quark mit dem Frischkäse und dem Puderzucker glattrühren. Das Himbeerpüree dazugeben und unterrühren. Dann die Gelatine einrühren.
 4. Einen Tortenring um den Boden setzen und die Himbeercreme einfüllen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.
 5. Mit den restlichen Himbeeren und wenn gewünscht Pistazien und Melisse dekorieren und servieren.
- 