

Valentinstags- Kuchen

(Himbeer-Quark)

Zutaten für den Teig:

3 Eier

150g Zucker

1 P Vanillezucker

Schaumig rühren

150g Huber Mühle Weizenmehl T405 und

2 TL Backpulver zugeben und gut mixen.

In eine gut gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform geben und in den kalten Backofen geben und bei 160°C (Umluft) 30 min backen.

Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stellen.



Zutaten für die Creme

250g Himbeeren pürieren

150g Zucker,

200 ml geschlagene Sahne und

500g Quark zugeben

12 Blatt Gelatine

nach Packungsanweisung zubereiten und unter die Creme rühren.

Den Biskuit so durchschneiden, dass der obere Teil relativ dünn ist und diesen zur Seite legen. Um den unteren Teil einen Tortenring legen. Die Creme darauf verstreichen und für 3 Stunden kühl stellen.



1 P. Tortenguss rot nach Packungsanweisung zubereiten und auf die Creme geben und fest werden lassen.

In den oberen Teil des Biskuits mit einer Ausstechform Herzen ausstechen und dick mit Puderzucker bestreuen.

Den Tortenring abnehmen und den oberen Biskuit auf die Creme legen.