

Backrand Rechteck



Art.-Nr. 882021



STÄDTER®

## Himbeer-Schoko-Kuchen

FÜR EIN BACKBLECH | ARBEITSZEIT: CA. 60 MINUTEN | RUHEZEIT: CA. 4 STUNDEN

**Zutaten für den Boden:** 600 g Zwieback, 800 g Nuss-Nougat-Creme | **Zutaten für den Belag:** 1250 g TK-Himbeeren, 4 Blatt Gelatine, 500 g Schlagsahne, 500 g Quark, 180 g Zucker, 500 ml Tortenguss

### Zubereitung:

Ein Herdbackblech mit einer Dauerbackfolie und einem Backrand versehen. Die Himbeeren auftauen. Den Zwieback zerbröseln und mit der Nuss-Nougat-Creme vermischen. Die Masse in den Backrand geben und festdrücken.

Die Gelatine auflösen. Die Sahne steif schlagen und löffelweise unter die aufgelöste Gelatine geben. Quark und Zucker vermischen und mit der Sahne verrühren. Die Masse auf dem Boden verteilen und im Kühlschrank für etwa vier Stunden fest werden lassen.

Die Himbeeren gut abtropfen lassen und auf dem Kuchen auslegen. Den Tortenguss darüber geben und den Kuchen nochmals für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

