

*Quarktorte mit einem Himbeerspiegel  
für die Springform von 26 cm Ø!  
Für den Extra-Geschmackskick!*

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit **Butter** bepinseln.

**6 Eier** trennen und die Eigelb mit **250 g warmer Butter**, den Zesten und dem Saft von **½ Zitrone** und dem Mark von **1 Vanilleschote** schaumig schlagen, dabei **250 g Zucker** einrieseln lassen. **120 g Mehl**, **1½ EL Maizena** und **1 TL Backpulver** unterziehen. **1 kg Quark** cremig rühren und zügig unterheben. Die Eiweiss steif schlagen und sorgfältig untermischen.

Die Masse in die Springform füllen.

Backen: im auf 170° vorgeheizten Ofen 50 Minuten.

Den Ofen ausschalten und die Torte bei leicht geöffneter Tür 30 Minuten ruhen lassen. Herausnehmen und komplett auskühlen lassen. Für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen

Von **400 g Himbeeren** 1 Hdv. zur Seite stellen. Die übrigen Beeren pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit **2 TL Puderzucker** in einem Topf erhitzen. **1 EL Maizena** mit **2 EL kaltem Wasser** glatt rühren und unterheben. Unter Rühren eine Minute köcheln, dann kurz auskühlen lassen. Auf der fest gewordenen Torte verstreichen und diese erneut für mindestens zwei Stunden kühl stellen.

Mit den übrigen Himbeeren garnieren und mit **weissen Schokospänen** garnieren.

