



Johannisbeertorte

Mürbteigboden

- 1 Ei
- 100 g Mehl
- 40 g kernige Haferflocken
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 g Butter

zum Teig verarbeiten und in einer Springform auslegen.
3 cm Rand hochziehen und den Boden mit einer Gabel einstechen (damit er keine Blasen schlägt).

Bei 200° C, 20 min backen

- 2 Päckchen Gelatine
weiß gemahlen

nach Anweisung anrühren; quellen lassen

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- Saft von 1/2 Zitrone
- 500 g Magerquark

mit Handrührer cremig rühren.

Die gequollene Gelatine erhitzen, bis sie flüssig ist.
Zunächst mit nur 3 Esslöffel der Quark-Creme verrühren.
Dann erst die Gelatinemasse mit dem Handrührer unter die restliche Quark-Creme rühren

- 500 g Johannisbeeren

mit Löffel unterrühren (einige Beeren für die Verzierung zurück behalten).

- 250 g Schlagsahne

schlagen und unterheben

Die Masse in die gebackene Form füllen. Gegebenenfalls einen Pergamentpapierstreifen zwischen Backform- und Gebäckrand einstecken.
ca. 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Nach kurzer Zeit noch einige Johannisbeeren als Verzierung oben drauf legen.

