Gebirgstorte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:
250 ml Wasser
1 Prise Salz
75 g Butter
175 g Mehl
4-5 Eier (je nach Größe)

Füllung:
400 g fertigen Vanillepudding
150 g Sahne
5 Blatt Gelatine
150 g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)
200 g Quark
20 g Zucker

Außerdem:
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
Wasser mit Salz und Butter in einem Topf zum Kochen bringen vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hineinschütten.
Wieder auf den Herd stellen und rühren, bis sich ein Kloß und am Topfboden eine weiße Haut gebildet hat. Den Teig sofort in eine Schüssel geben, 1 Ei unterrühren und alles bis auf Handwärme abkühlen lassen.
Dann nacheinander die übrigen Eier einarbeiten.
Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle einfüllen.

Einen Springformring ohne Boden auf ein Blech mit Backpapier legen und kleine Tupfen kreisförmig von Außen nach Innen aufspritzen. Nachdem der Äußere Ring aufgespritzt ist, die Springform entfernen, dann lässt es sich leichter arbeiten.
Insgesamt 2 Böden so verarbeiten.
Den Backofen auf 190°C vorheizen.
Die Springform (diesmal mit Boden) verkehrt herum mit der Öffnung nach unten über den Boden stülpen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Mindestens 20-25 Minuten backen lassen ohne die Springform hochzunehmen, sonst fällt der Boden zusammen. Danach noch nach Sicht weiterbacken, bis der Boden hellbraun geworden ist.
Mit dem zweiten Boden genauso verfahren.
Für die Füllung Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
Die Sahne steif schlagen.
Fertigen Vanillepudding, Zucker und Quark miteinander verrühren.
Die eingeweichte, ausgedrückte und aufgelöste Gelatine darunter rühren.
Die Sahne unterheben.
Einen Tortenring über einen Boden legen und die Füllung hinein geben. Alles glatt streichen. Himbeeren darauf verteilen und den anderen Boden darauf geben.
Für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Den Tortenring mit einem Messer los schneiden und entfernen.
Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Tipp:
Die Torte sollte frisch, das heißt am selben Tag noch gegessen werden, da sonst die Böden leicht durchweichen.