

# Muttertagsherz (Quark-Himbeere)

**Für 4 Personen**

**Boden:**

250 g Mürbeteigplätzchen                      75 g Butter, zimmerwarm

**Crème:**

750 g Sahne-Quark	1 Vanilleschote	100 g Zucker
1,5 Zitronen, unbehandelt	80 ml Kokosmilch, ungesüßt	200 ml Sahne
8 Blatt Gelatine, weiß	500 g Himbeeren	200 g Himbeergelee
100 Mandelblättchen	250 g Marzipan	100 g Puderzucker
100 g Zartbitterschokolade, 70%	Lebensmittelfarbe, rot	

**Boden:**

Die Plätzchen zerkrümeln und mit der weichen Butter mischen. Eine Herzform auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Bröselmischung gleichmäßig darauf verteilen und festdrücken. Zehn Minuten kalt stellen.

**Crème:**

Die Schale einer Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Quark, Vanillemark, Zucker, die fein abgeriebene Schale und den Zitronensaft miteinander vermischen. Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch in einem Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zwei Esslöffel Quark zur Gelatine geben, mischen und unter die restliche Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und zuletzt unter den Quark heben. Alles auf dem Bröselboden verteilen, glatt streichen und etwa eine Stunde kalt stellen. Den Saft der halben Zitrone auspressen. Himbeeren vorsichtig abbrausen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beeren gleichmäßig auf dem Käsekuchen verteilen. Himbeergelee zusammen mit dem Zitronensaft in einem Topf leicht erwärmen, gleichmäßig über die Himbeeren verteilen und zehn Minuten kalt stellen. Die Herzform vorsichtig lösen und die Mandelblättchen an den Kuchenrand drücken. Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Je nach Belieben zurecht schneiden. Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen, in ein Papiertütchen geben und damit die Marzipanplatte verzieren. Das restliche Marzipan mit Lebensmittelfarbe verkneten und kleine Rosen daraus formen. Auf der Torte anrichten und servieren.

Johann Lafer am 07. Mai 2010