



Menge 8 Portionen



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit leicht

## GESCHICHTETE LEBKUCHEN-HIMBEER-TORTE IM GLAS

Eine Torte im Miniaturformat, und jeder Gast bekommt seine Eigene! Dieses cremig-würzige Schichtdessert mit Joghurt-Sahne-Creme, Himbeersoße und Lebkuchen ist nicht nur zu Weihnachten ein Genuss!



### Zubereitung

1. Butter mit Zucker schaumig rühren, Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren.
2. Teig auf ein Backblech streichen und im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.
3. Himbeeren verlesen und vorsichtig waschen bzw. auftauen. Pürieren, durch ein Sieb streichen und 300 g abwägen. Diamant Gelierzucker dazugeben und 45 Sekunden mit dem Schneebesen gut unterrühren. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
4. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Saft auspressen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Joghurt, Zucker, Doppelrahmfrischkäse, Quark, Zitronenschale und -saft verrühren.
5. Mit einem der Gläser, in die die Torten geschichtet werden, 16 Kreise aus dem Kuchenboden ausstechen.
6. Tortenboden, Creme und Himbeersoße abwechselnd in die Gläser schichten. Mit Creme, Himbeersoße und Kuchenkrümeln verzieren.

### Zutaten

#### Für den Teig:

180 g	Butter
150 g	Diamant Feinster Zucker
3	Eier
200 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
25 g	echter Kakao (gesiebt)
3-4 TL	Lebkuchengewürz
125 ml	Milch

#### Für die Himbeersoße:

400 g	Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
185 g	Diamant Gelierzucker
1/2 TL	Zimt

#### Für die Creme:

1/2	Bio-Zitrone
200 g	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Joghurt
75 g	Diamant Feinster Zucker
200 g	Doppelrahmfrischkäse
250 g	Quark, 10 % Fett

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.