Rezept

Himbeer-Buttermilch-Torte

Ein Rezept von Himbeer-Buttermilch-Torte, am 28.04.2024

Zutaten

2	Eier
4 EL	feiner Zucker
6 EL	Mehl, Type 405
	½ Becher gemahlene Mandeln (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
2 Becher	Sahne
1 Becher	Puderzucker
1	Eigelb
1 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	Speisestärke
3	⅓ Becher Himbeeren (400 g, frisch oder TK)
14 Blatt	weiße Gelatine
2	½ Becher Buttermilch (500 g)
10	Minzeblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (10 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, Formboden mit Backpapier belegen. Eier und Eigelb mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Mehl, Speisestärke und Mandeln unterheben. Den Teig in die Form füllen und ca. 20 Min. (Mitte, Umluft 160°) backen, abkühlen lassen und das Papier abziehen. Die Himbeeren verlesen (10 Früchte beiseitelegen), pürieren und durch ein Sieb streichen.

2. Die Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen, ½ Becher Sahne in einem kleinen Topf erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Buttermilch und Himbeerpüree zufügen und die Masse ca. 10 Min. kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Restliche Sahne mit Puderzucker steif schlagen und unter die Gelatine-Creme ziehen. Den Teigboden auf eine Kuchenplatte legen, den Rand der Springform wieder verschließen und die Creme einfüllen. Die Torte ca. 2 Stunden kalt stellen. Mit Himbeeren und Minzeblättchen verzieren.