Rezept

Himbeer-Schichttorte

Ein Rezept von Himbeer-Schichttorte, am 29.04.2024

Zutaten

350 g	Butter
350 g	Mehl
6	Eier
250 g	Mascarpone
	1-2 EL Zitronensaft
400 g	Himbeeren
350 g	Zucker
2 TL	Backpulver
	Fett für die Formen
75 g	Zucker
400 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Springformen von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Für die Tortenböden Butter und Zucker gut schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd portionsweise die Mehlmischung und ein Ei nach dem anderen unter die Butter-Zucker-Creme rühren.

2. Teig in fünf Portionen teilen. Springformen am Boden einfetten, in einer der Formen eine Teigportion verstreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 10-12 Min. backen. Inzwischen die zweite Teigportion in der zweiten Form verstreichen.

3. Den fertig gebackenen ersten Tortenboden aus dem Ofen nehmen, den Teig in der zweiten Form genauso backen. Ersten Tortenboden noch heiß aus der Form lösen. Die Form abkühlen lassen, dann die dritte Teigportion darin verstreichen. Auf diese Weise, abwechselnd in den zwei Springformen, fünf Tortenböden backen, auskühlen lassen.

4. Für die Füllung Mascarpone mit Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Die Sahne sehr steif schlagen und portionsweise locker unter die Mascarponecreme heben.

5. Himbeeren verlesen, eventuell abspülen und trockentupfen. Die Tortenböden jeweils mit Mascarponecreme bestreichen und mit Himbeeren belegen, dann aufeinander setzen. Vor dem Anschneiden im Kühlschrank 1-2 Std. durchziehen lassen.