Rezept

Himbeersahnetorte

Ein Rezept von Himbeersahnetorte, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- **150 g** Mehl (Type 405)
- **1 M** Ei
- **100 g** kalte Butter
- **50 g** Zucker
- **1 Prise** Salz

Für die Biskuitmasse:

- **4 M** Eier
- **175 g** Zucker
- **50 g** Speisestärke
- **1 Prise** Salz
- **100 g** Mehl (Type 405)

Für Füllung und Belag:

- **7 Blatt** weiße Gelatine
- **2 EL** frisch gepresster Zitronensaft
- **125 + 2-3 g + EL** Zucker
- **450 ml** roter Fruchtsaft (z. B. Kirschsaft)
- **650 g** Himbeeren
- **600 g** Sahne
- **100 g** Himbeergelee
- **2 Päckchen** klarer Tortenguss

Außerdem:

- Backpapier für die Form
- Mehl zum Verarbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Den Zucker, das Ei und eine Prise Salz hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden und diese rundherum auf dem Mehlrand verteilen.

2. Alle Zutaten mit einem großen Messer oder einer Palette vom Rand aus gründlich durchhacken, bis sich unregelmäßige Brösel bilden. Diese Teigbrösel rasch mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln, etwas flach drücken und 30 Min. kalt stellen.

4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Formboden mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl in Formgröße ausrollen, hineinlegen, mehrmals einstechen und ca. 15 Min. backen. Auskühlen lassen.

5. Den Biskuit nach Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und in 30-35 Min. goldgelb backen.

6. Für die Himbeersahne die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren verlesen. 250 g davon evtl. waschen, vorsichtig trocken tupfen und mit einer Gabel zerdrücken (restliche Himbeeren für den Belag beiseitelegen). Die Gelatine ausdrücken und mit Zitronensaft erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Das Himbeerpüree unterrühren und abkühlen lassen. Die Sahne mit 125 g Zucker steif schlagen und die kalte Himbeermischung unterheben.

7. Den Biskuitboden aus der Form lösen und waagerecht teilen. Den Mürbeteigboden in die gesäuberte Springform legen und mit dem Himbeergelee bestreichen. Einen Biskuitboden darauflegen und mit der Hälfte der Himbeersahne bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Himbeersahne bestreichen. Mind. 4 Std. kalt stellen.

8. Für den Belag die Himbeeren verlesen und auf der Torte verteilen. Aus Tortengusspulver, Saft und 2-3 EL Zucker nach Packungsanweisung einen Guss zubereiten, von der Mitte aus über die Himbeeren geben und fest werden lassen. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen.