

## Rezept

# Festliche Himbeertorte

Ein Rezept von Festliche Himbeertorte, am 11.12.2024

## Zutaten

### Für den Mürbeteig:

100 g	Mehl	100 g	Zucker
1	Eigelb	100 g	kalte Butter in Flöckchen
100 g	gemahlene Mandeln		

### Für den Biskuit:

6	Eier	175 g	Zucker
3 EL	Butter	75 g	Mehl
2 EL	Speisestärke	50 g	Kakao

### Für die Füllung:

300 g	Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)	800 g	Sahne
4 Päckchen	Sahnesteif	4 EL	Zucker
	Zitronenmelisseblättchen (wer mag)		Backpapier und Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Zucker, Eigelb, Butter und Mandeln verkneten. Den Teig in 2 Hälften teilen, zu Kugeln formen. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Für den Biskuit die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe, 8 EL warmes Wasser, Zucker und Butter schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Kakao mischen, unter die Eicreme rühren. Den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. backen. Gut auskühlen lassen.
3. Die Backform dünn fetten. Eine Portion Mürbeteig ausrollen, in die Form legen und im Ofen bei 200° (unten, Umluft 180°) 15 Min. backen. Den zweiten Boden ebenso backen. Beide Böden auskühlen lassen.
4. Die Himbeeren waschen bzw. tiefgekühlte Früchte in einem Sieb auftauen und abtropfen lassen. 12 schöne Früchte für die Dekoration beiseite legen. Die restlichen Himbeeren pürieren oder durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Das Himbeerpüree gleichmäßig unterziehen.

5. Den Biskuit einmal quer durchschneiden. Einen Mürbeteigboden mit einem Viertel der Himbeersahne bestreichen. Einen Biskuitboden auflegen und mit einem weiteren Viertel der Sahne bestreichen. Den zweiten Biskuitboden auflegen, mit der Hälfte der restlichen Sahne bestreichen. Den zweiten Mürbeteigboden auflegen und die Torte rundum mit Sahne bestreichen.
- 
6. Die Torte mit den Himbeeren und – wer mag – mit Zitronenmelisse dekorieren. Den Tortenrand mit einem Tortenkamm formen.