

Rezept

Himbeer-Baiser-Torte

Ein Rezept von Himbeer-Baiser-Torte, am 10.05.2026

Zutaten

Für das Baiser

6 Eiweiß (M)	180 g Zucker
150 g Puderzucker	20 g Speisestärke

Für die Füllung

500 g Himbeeren	60 g Puderzucker
6 Blatt weiße Gelatine	500 g Sahne
4 EL Himbeergeist (ersatzweise Himbeersirup)	

Für die Deko

100 g Himbeeren	100 g Zartbitter-Kuvertüre (ca. 50 % Kakaogehalt)
-----------------	---

Außerdem

Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle und feiner Spritztülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (26 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 12 g F, 3 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Auf drei Bogen Backpapier je einen Kreis mit 26 cm Ø aufzeichnen und die Bogen umgedreht auf Backbleche legen. Für das Baiser die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts zu lockerem Eischnee aufschlagen. Dann auf höchster Stufe weiterschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und der Eischnee steif und glänzend ist. Den Puderzucker und die Speisestärke darübersieben und unterheben. Backofen auf 100° (Umluft) vorheizen.
2. Die Baiser-Masse portionsweise in den Spritzbeutel füllen. Auf die Backpapiere für die Baiser-Böden jeweils von der Mitte aus spiralförmig je einen Kreis in der markierten Größe aufspritzen. Oder das Baiser mit einem Löffel »wolkenhaft« auftragen. Alle drei Böden zusammen im Ofen 1 Std. backen und danach über Nacht im Ofen vollständig trocknen lassen.
3. Am nächsten Tag für die Füllung Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Den Puderzucker in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen, aber nicht braun werden lassen. 250 g Himbeeren dazugeben und unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Karamell ganz aufgelöst hat. Die Masse durch ein Sieb streichen und kalt stellen.

4. Für die Himbeersahne die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Den Himbeergeist leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Etwas Sahne unterziehen, dann die Gelatinemasse unter die restliche Sahne heben. Anschließend erst die kalte Himbeermasse und danach die übrigen Himbeeren unterheben.
-
5. Für die Deko die Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Baiser-Böden auf einer Tortenplatte im Wechsel mit je einem Drittel der Himbeersahne aufeinanderschichten. Die oberste Sahneschicht mit den Himbeeren belegen. Die Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Großzügig mit einer Gabel oder mit einem Spritzbeutel mit einer sehr feinen Spritztülle Kuvertüre in Fäden über die Torte ziehen, sie darf auch an der Seite hinablaufen. Kuvertüre fest werden lassen und servieren.