Rezept

Himbeer-Schicht-Torte

Ein Rezept von Himbeer-Schicht-Torte, am 10.06.2025

Zutaten

- **450 g** Himbeeren
- **100 g** Puderzucker
- **1** Packung Karlsbader Oblaten (5 Stück, ca. 125 g)
- **1 EL** Himbeersirup
- **250 g** weiche Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Himbeeren verlesen, wenn nötig kurz abbrausen. 300 g Himbeeren mit Himbeersirup und 30 g Puderzucker aufkochen lassen, dann durch ein Sieb streichen. Die Butter klein würfeln, mit übrigem Puderzucker mit dem Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die noch lauwarme Himbeersauce nach und nach unter Rühren dazugeben und zu einer luftigen Masse aufschlagen.

2. Die Oblaten mit zwei Drittel der Himbeercreme bestreichen und aufeinandersetzen. Die Oblaten mit einem Brett beschweren und 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Danach die Torte rundum mit der übrigen Himbeercreme bestreichen und mit den übrigen Himbeeren garnieren. Die Torte vor dem Servieren 2 Std. kalt stellen.