

Rezept

Himbeersahne-Torte

Ein Rezept von Himbeersahne-Torte, am 31.05.2023

Zutaten

FÜR DEN MARZIPANBISKUIT:

20 g Butter	2 Eigelb (Größe M)
75 g Marzipanrohmasse	3 Eier (Größe M)
75 g Zucker	Salz
1/4 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	55 g Mehl (Type 405)
1 gehäufter EL Speisestärke (15 g)	1 TL Kakaopulver (5 g)

FÜR DEN MÜRBETEIG:

50 g weiche Butter	25 g Zucker
Salz	1 Eigelb (Größe M)
75 g Mehl (Type 405)	1 Msp. Backpulver
1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale	

FÜR DIE FÜLLUNG:

5 Blatt Gelatine (7,5 g)	150 g Himbeeren (frisch oder TK)
60 g Zucker	1-2 TL Zitronensaft
2 Eiweiß (Größe M)	30 g Puderzucker
450 g Sahne	

FÜR DEN FRUCHTSPIEGEL:

2 Blatt Gelatine (3 g)	80 g Himbeeren (frsich oder TK)
1 gehäufter EL Zucker	

AUSSERDEM:

50 g Zartbitterkuvertüre	Mehl zum Arbeiten
---------------------------------	-------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Biskuit den Backofen auf 190° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen. Eigelbe und Marzipan mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Eier, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale hinzufügen und alles in 10-12 Min. hellschaumig schlagen. Mehl mit Speisestärke und Kakao sieben und unter die Eimasse heben, dabei zum Schluss die abgekühlte Butter einlaufen lassen.

2. Die Masse in der Form im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Am Ende der Backzeit mit der Trampolin- und Messerprobe prüfen, ob sie fertig gebacken ist. Den Biskuit auf Backpapier stürzen und über Nacht, mindestens aber 2 Std. ruhen lassen.

3. Am Zubereitungstag für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten (siehe Rezept-Tipp) und in Frischhaltefolie gewickelt 2 Std. kühl stellen.

4. Backofen auf 180° vorheizen. Den Mürbeteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit 26 cm Ø ausrollen (mit dem Springformrand ausstechen). Den Mürbeteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldgelb backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

5. Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Biskuit horizontal durchschneiden. Den Mürbeteig mit der Kuvertüre bestreichen. Den unteren Biskuit auf den Mürbeteig setzen und einen Tortenring umlegen.

6. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die (aufgetauten) Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft mischen. Die Eiweiße und den Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts zu Eischnee schlagen. Die ausgedrückte Gelatine mit 1 EL Wasser erhitzen, auflösen und unter die Himbeeren mischen. Die Himbeeren unter den Eischnee ziehen. Die Sahne halb steif schlagen und unter die Himbeermasse heben.

7. Die Himbeermousse auf dem Biskuit verteilen und den zweiten Boden darauflegen. Die Torte im Kühlschrank ca. 2 Std. durchziehen lassen.

8. Für den Fruchtspiegel die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren mit dem Zucker erhitzen und die ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Die lauwarm abgekühlte Mischung auf die Torte gießen, verteilen und ca. 30 Min. erstarren lassen. Den Ring abnehmen und die Torte in Stücke schneiden.