

Rezept

Himbeersahnetorte

Ein Rezept von Himbeersahnetorte, am 25.03.2023

Zutaten

Für den Mürbeteig:

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

Für die Biskuitmasse:

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

Für Füllung und Belag:

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