

Rezept

Himbeertorte

Ein Rezept von Himbeertorte, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Mürbeteig

- | | |
|---------------------|---------------------------|
| 100 g Mehl | 1 Prise Backpulver |
| 1 EL Zucker | 1 Prise Salz |
| 1 Eigelb (M) | 60 g Butter |
| Mehl zum Arbeiten | |

Für den Biskuitteig

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 3 Eier (M) | 125 g Zucker |
| 100 g Mehl | 25 g Speisestärke |

Für die Himbeersahne

- | | |
|-------------------------------|--|
| 7 Blatt weiße Gelatine | 250 g Himbeeren |
| 150 g Zucker | 3 EL frisch gepresster Zitronensaft |
| 600 g Sahne | |

Außerdem:

- | | |
|---------------------------------|---|
| 150 g Himbeergelee | 400 g Himbeeren |
| 2 Pck. klarer Tortenguss | ½ l roter Fruchtsaft (z. B. Himbeersaft oder Kirschnektar) |
| 2-3 EL Zucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

- 1.** Für den Mürbeteig Mehl und Backpulver mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Salz und Eigelb dazugeben. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln, ca. 30 Min. kalt stellen.
- 2.** Den Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in der Größe der Form ausrollen, hineinlegen, mehrmals einstechen und ca. 15 Min. backen. Auskühlen lassen.

3. Für den Biskuitteig die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und 2 EL heißem Wasser mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 3 Min. schaumig schlagen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Mehl und Speisestärke mischen, daraufsieben und mit einem Schneebesen locker unterheben. Masse in die Form füllen. Im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für die Himbeersahne die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren verlesen. Die Beeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine mit 3 EL Himbeerpüree erwärmen, bis sie aufgelöst ist. Übriges Himbeerpüree unterrühren, dann die Mischung unter die Sahne heben.

5. Den Mürbeteigboden in die Springform legen, mit Himbeergelee bestreichen. Den Biskuitboden waagrecht teilen. Eine Hälfte auf den Mürbeteig mit dem Gelee legen, mit der Hälfte der Himbeersahne bestreichen. Mit dem zweiten Boden bedecken, diesen leicht andrücken und mit übriger Himbeersahne bestreichen. Abgedeckt mindestens 4 Std. kalt stellen.

6. Die Himbeeren verlesen und auf der Torte verteilen. Aus dem Tortengusspulver, Saft und Zucker nach Packungsanweisung einen Guss zubereiten. Den Guss mit einem Löffel von der Mitte aus über die Himbeeren geben und fest werden lassen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen!