

Rezept

Himbeertorte mit Lemon Curd

Ein Rezept von Himbeertorte mit Lemon Curd, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Biskuit

- | | |
|----------------------|-------------------|
| 1 Bio-Zitrone | 4 Eier (M) |
| 110 g Zucker | 1 Prise Salz |
| 90 g Mehl (Type 405) | 3 EL Speisestärke |
| 60 g flüssige Butter | |

Für die Creme

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 3-4 Stiele Majoran | 75 ml Milch |
| 6 EL Zucker | 5 Blatt weiße Gelatine |
| 3 Eigelb | 375 g Quark (20 % Fett i. Tr.) |
| 1 Msp. gemahlene Vanille | Salz |
| 450 g Sahne | |

Außerdem

- | | |
|---|----------------------------------|
| 400 g Himbeeren | Öl und Zucker für den Tortenring |
| 4 EL Lemon Curd (englische Zitronencreme) | Puderrucker zum Bestäuben |
| Himbeeren und Majoran zum Garnieren | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tortenring (22 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 23 g F, 10 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 190° (Umluft) vorheizen. Auf drei Stück Backpapier je einen Kreis mit 22 cm Ø zeichnen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 2 Msp. Schale abreiben. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Zucker und Salz steif schlagen. Die Eigelbe verquirlen und mit 1 Msp. Zitronenschale unter den Eischnee ziehen (übrige Zitronenschale für die Creme beiseitestellen). Mehl und Stärke mischen, darafsieben und mit der Butter unterziehen. Je ein Teig Drittel auf einen Backpapierkreis geben, glatt streichen, auf Backbleche oder Gitter ziehen und zusammen im Ofen in 10-15 Min. leicht gebräunt backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Für die Füllung den Majoran waschen und trocken tupfen. Die Milch mit dem Zucker aufkochen, den Majoran dazugeben und abgedeckt einige Minuten ziehen lassen. Den Majoran wieder aus der Milch entfernen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

3. Die Eigelbe in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen. Die heiße Milch unter ständigem Rühren dazugießen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der Eiermilch auflösen. Quark, Vanillemark, übrige Zitronenschale und 1 Prise Salz untermischen und kühl stellen. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierende Quarkmasse heben. Die Himbeeren verlesen, bei Bedarf behutsam waschen und trocken tupfen.

4. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Den Tortenring leicht ölen, mit Zucker ausstreuen und um den Biskuitboden herumstellen. Den Biskuit im Ring mit 2 EL Lemon Curd bestreichen und mit der Hälfte der Himbeeren belegen. Die Hälfte der Quarkmasse darauf verteilen. Den zweiten Boden darauflegen, ebenfalls mit Lemon Curd und Himbeeren belegen. Die restliche Quarkmasse darauf verteilen und glatt streichen.

5. Den dritten Boden in zwölf Tortenstücke vorschneiden oder die Stücke mit einem Messer markieren und auf die Quarkschicht legen. Die Torte 2-3 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Himbeeren und Majoranzweigen verzieren.