

Rezept

Himbeertorte mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Himbeertorte mit weißer Schokolade, am 27.03.2025

Zutaten

2 Eier	100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	50 g Mehl
50 g Speisestärke	1 TL Backpulver
12 Blatt weiße Gelatine	600 g Vanillejoghurt
400 g Sahne	700 g Himbeeren
6 EL Himbeersirup	2 EL Zucker
1 Päckchen roter Tortenguss	200 g weiße Kuvertüre
1 EL Kokosraspel	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, 2 EL warmes Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, unterziehen. Den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen. Auskühlen lassen.
2. Gelatine einweichen und nach Packungsangaben auflösen. Mit 3 EL Joghurt verrühren, dann in den restlichen Joghurt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Den Biskuit mit einem Tortenring umschließen. Die Joghurtcreme darauf verteilen, glatt streichen und kalt stellen.
3. 12 Himbeeren für die Dekoration beiseite stellen. Sirup mit Wasser auf 220 ml auffüllen. Mit Zucker und Tortenguss nach Packungsangaben einen Tortenguss kochen. Die Himbeeren unterheben und den Guss etwas abkühlen lassen. Auf der Torte verteilen. Mindestens 4 Std. kalt stellen.
4. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Auf eine mit Öl gefettete Marmorplatte oder ein Backblech gießen und fest werden lassen. Anschließend mit Hilfe eines kleinen Metallspatels, einer Backpalette oder eines Messers mit breiter Klinge in Röllchen von der Platte schaben. Die Torte mit den Schokoröllchen, Himbeeren und Kokosraspeln verzieren.