

Rezept

Himmelstorte

Ein Rezept von Himmelstorte, am 30.04.2025

Zutaten

4 M Eier	175 g weiche Butter
300 g Zucker	175 g Mehl (Type 405)
2 TL Backpulver	1 TL Zitronensaft
50 g Mandelblättchen	300 g rote Johannisbeeren
500 g Sahne	1 Päckchen Sahnfestiger
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	2 Springformen (26 cm Ø)
Backpapier für die Formen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (ca. 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Zwei Springformen am Boden mit Backpapier belegen. Für den Rührteig die Eier trennen. Butter und 100 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig rühren. Erst die Eigelbe, dann Mehl und Backpulver unterrühren. Den Teig auf die Formen verteilen und glatt streichen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Für das Baiser die Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen, den übrigen Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Das Baiser auf den Teigböden verstreichen. Mit einem Esslöffel wolkenartige Vertiefungen hineindrücken und die Mandelblättchen darüberstreuen. Die Böden im Ofen (Mitte, evtl. nacheinander) in 20-25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, ca. 1 Std. auskühlen lassen und aus den Formen lösen.
3. Für die Füllung die Johannisbeeren abspülen, trocken tupfen und entrispen. Die Sahne mit Sahnfestiger und Vanillezucker sehr steif schlagen, dann auf einem der Tortenböden verstreichen und die Johannisbeeren darauf verteilen. Den zweiten Tortenboden darauflegen und leicht andrücken. Die Torte für ca. 2 Std. zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.