

Rezept

Rosen-Litschi-Torte

Ein Rezept von Rosen-Litschi-Torte, am 24.01.2025

Zutaten

5 Eiweiß (Größe M)	4 EL Rote-Bete-Saft (Reformhaus)
4 TL Rosenblütenwasser (Apotheke)	Salz
250 g Puderzucker	225 g gemahlene Mandeln
500 g Litschis (ersatzweise 2 Dosen Litschis à 225 g Abtropfgewicht)	250 g Himbeeren
2 Päckchen Sahnesteif	400 g Sahne
Rosenblütenblätter von 2 ungespritzten Rosen	2 EL Puderzucker
Puderzucker zum Bestäuben	Himbeeren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 140° Umluft vorheizen. Mithilfe der Springform drei Kreise auf je einen Bogen Backpapier zeichnen und je einen Bogen auf ein Backblech legen.
2. Für das Baiser die Eiweiße mit Rote-Bete-Saft, Rosenwasser und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Puderzucker darafsieben und mit den Mandeln mit einem Spatel vorsichtig unterziehen. Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und drei Böden kreisförmig auf das Backpapier spritzen. Alle drei Böden gleichzeitig im heißen Ofen ca. 20 Min. backen. Die Böden sollten trocken sein, sich aber noch etwas elastisch anfühlen. Dann herausnehmen, umgekehrt auf ein Kuchengitter legen und das Papier vorsichtig abziehen.
3. Für die Füllung die Litschis schälen, entsteinen, klein schneiden und in einem Sieb abtropfen lassen. Himbeeren verlesen. Die Sahne mit Sahnesteif und dem Puderzucker steif schlagen.
4. Einen Baiserboden auf eine Tortenplatte legen, mit dem Springformrand umschließen und den Boden mit der Hälfte der Sahne bestreichen, die Hälfte der Litschis und Himbeeren darauf verteilen. Den zweiten Boden daraufsetzen, Vorgang wiederholen und mit dem letzten Boden abschließen. Den Springformrand entfernen. Die Torte mit den Rosenblütenblättern und eventuell Himbeeren belegen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Die Torte am besten mit einem elektrischen Messer schneiden.