

HIMBEERTORTE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Tortenboden:

- 90 g Mehl
- 110 g Zucker
- 3 Eier
- 50 g Öl
- 1 P. Vanillezucker
- 1/2 P. Backpulver
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale

Cremefüllung:

- 500 g Mascarpone
- 400 g Schlagsahne / Schlagobers
- 1 P. Sahnesteif
- 100 g Puderzucker/ Staubzucker
- geriebene Zitronenschale
- 1 P Agartine oder anderes Geliermittel

- 700 g Himbeeren
- 1 P. Tortenguss rot
- gehobelte Mandelblättchen

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Tortenboden:

Eier, Zucker, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig schlagen, Öl nach und nach unterrühren. Backpulver und Mehl vermischen und unterheben. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform (24 cm Ø) füllen und im Ofen 35 bis 40 Minuten backen.

Für die Cremefüllung 1/3 des Mascarpone in einem Topf erwärmen, Agartine untermischen und bei schwacher Hitze einmal aufkochen lassen. Danach etwas abkühlen lassen (ca. 5 Minuten) und restliches Mascarpone, Zucker und Zitronenschale untermischen. Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Den ausgekühlten Tortenboden mit einem Tortenreifen eng umstellen, Creme auf dem Tortenboden gleichmäßig verteilen. Mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Himbeeren waschen oder auftauen und sehr gut abtropfen lassen, am besten auf einem Küchenpapier ausbreiten. Himbeeren auf die Cremefüllung legen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Himbeeren gießen. Torte wieder kaltstellen. Wenn die Torte fest ist, Tortenreifen entfernen und den Rand der Torte mit Mandelblättchen verzieren.