



Himbeertorte

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

100 g Butter, 45 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker, 1 Eigelb
1 Prise Zimt (optional), 150 g Mehl
1 EL Wasser

Für den Biskuitboden:

2 Eiweiß, 3 EL Wasser
100 g Zucker, 2 Eigelb
25 g Speisestärke, 25 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver

Zusätzlich:

500 g Sahne, 3 EL Aprikosenmarmelade
150 g TK-Himbeeren
250-350 g frische Himbeeren
3 bis 4 EL Zucker (nach Geschmack)
5 Blatt Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht)
Abrieb einer ½ Zitrone
1 Päckchen gehobelte Mandeln
2 EL Puderzucker
1 Päckchen Tortenguss
2-3 EL Erdbeer- oder Himbeermarmelade
1 Schuss Himbeerlikör (optional)

Zubereitung:

1. Zuerst bereitet Ihr den Mürbeteig vor. Hierfür verknetet Ihr alle Zutaten bis auf das Mehl gut miteinander. Das Mehl gebt Ihr nämlich als letzte Zutat hinzu. Knetet nur so lange bis das Mehl sich mit dem restlichen Teig verbunden hat. Denn zu langes Kneten würde den Teig „brandig“ werden lassen. Das heißt, dass Fett und Mehl sich trennen und der Teig seine Bindungsfähigkeit verliert. Euer Teig würde also sehr bröselig werden. Formt den Teig zu einer Kugel und wickelt ihn in Frischhaltefolie. Ab damit in den Kühlschrank für mindestens eine halbe Stunde.
2. Nun geht's an den Biskuitboden. Hierfür schlägt Ihr Eiweiß und Wasser zu einem sehr steifen Schnee. Stellt diesen zur Seite. Anschließend schlägt Ihr Eigelb und Zucker zu einer hellgelben Creme auf. Keine Angst, das dauert etwas. Hebt danach den Eischnee vorsichtig unter, siebt das

Mehl-Gemisch (Speisestärke, Mehl und Backpulver) darüber und vermengt alles zu einer homogenen Masse. Legt den Boden Eurer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier aus und fettet den Rand gut ein. Gebt den Teig in die Springform und ab damit in den vorgeheizten Ofen für 10 bis 12 Minuten bei 200°C Heißluft. Sobald der Teig goldbraun ist, solltet Ihr die Stäbchenprobe machen. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen hängen bleibt, könnt Ihr ihn aus dem Ofen nehmen. Lasst ihn ausreichend abkühlen.

3. Jetzt nehmt Ihr den Mürbeteig aus dem Kühlschrank und rollt ihn auf etwa Ø 26 cm aus. Legt ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und stecht ihn mit der Gabel ein paar mal ein. Ab damit in den Ofen bei 210°C Heißluft für 5 Minuten. Lasst den Boden danach etwas abkühlen.
4. Nachdem der Boden abgekühlt ist, setzt den Tortenring auf den Boden und drückt einmal kräftig zu – et voilà, der Mürbeteig sitzt im Tortenring. Nun könnt Ihr die Aprikosenmarmelade in einem kleinen Topf aufkochen und auf dem Mürbeteig verteilen. Jetzt könnt Ihr den Biskuitteig auf den aprikotierten Mürbeteig setzen.
5. Nun könnt Ihr die Sahne steif schlagen. Kleiner Tipp: Stellt die Sahne vorab für mindestens eine halbe Stunde in den Gefrierschrank. Die geschlagene Sahne könnt Ihr erstmal zur Seite stellen.
6. Die TK-Himbeeren müsst Ihr dann mit 3 EL Zucker aufkochen. Die eingeweichte Gelantine anschließend unter Rühren dazugeben, bis sich eine homogene Masse gebildet hat. Jetzt kann der Zitronenabrieb dazu. Lasst das Ganze abkühlen, bis die Gelantine anfängt leicht zu stocken.
7. 1/3 der Sahne rührt Ihr nun unter den Himbeer-Mix und hebt dann den Rest der Sahne unter.
8. Nun könnt Ihr, wenn Ihr wollt, den Likör auf den Biskuitboden geben. Verteilt anschließend die Himbeersahne auf dem Biskuitboden. Danach stellt Ihr die Torte für mindestens zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank. Am besten über Nacht.
9. Sobald die Torte gut durchgekühlt ist, könnt Ihr die frischen Himbeeren auf der Sahneschicht gleichmäßig verteilen.
10. Kocht zum Schluss den Tortenguss nach Packungsanweisung und gießt ihn gleichmäßig über die Himbeeren. Nochmal eine Runde ab damit in den Kühlschrank, bis der Tortenguss fest geworden ist.
11. Danach müsst Ihr die Torte vorsichtig von dem Tortenring lösen. Bestreicht dann den Rand mit Erdbeer-/ oder Himbeermarmelade. Gebt die Mandeln mit etwas Puderzucker vermengt für ein paar Minuten in den Ofen, bis sie leicht Farbe haben. Sobald sie etwas abgekühlt sind, könnt Ihr sie auf dem mit Marmelade bestrichenen Rand Eurer Torte verteilen. Und nun lasst es Euch schmecken.