

Schokoladen-Himbeer-Cremetorte

Für die Springform (Ø 20 cm):

etwas Fett
Backpapier

All-in-Teig:

50 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
50 g weiche Margarine oder Butter

Belag:

300 g tiefgekühlte Himbeeren (oder frisch)
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
3 EL Amaretto (Mandellikör)
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
125 g Speisequark (Magerstufe)
50 g Zucker
abgeriebene Zitronenschale von ½
unbehandelten Zitrone
250 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

15 Amarettini (ital. Mandelgebäck)
einige Blätter Zitronenmelisse
etwa 2 TL Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter



etwa 6 Stück



aufwändig



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Bei Verwendung von tiefgekühlten Himbeeren müssen die Früchte sorgfältig abtropfen. Die Beeren saften allerdings sehr und können in der Creme ausfärben. Zum Verzieren besser keine tiefgekühlten Früchte verwenden.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. All-in-Teig: Mehl, Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.

Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3. Belag: Himbeeren auf Küchenpapier auftauen lassen (bzw. frische Früchte verlesen), einige schöne Früchte zum Verzieren zurücklassen und 1/3 der übrigen Früchte zunächst beiseitestellen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Restliche Himbeeren mit Likör pürieren, durch ein Sieb streichen und mit übrigen Zutaten, bis auf die Sahne, glatt rühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, zunächst mit etwas von der Creme verrühren, die Mischung unter die restliche Creme rühren. Sahne steif schlagen. **Je** die Hälfte der Sahne und die beiseitegestellten Himbeeren unter die Creme heben.

Crememasse in eine runde Schüssel (Ø 20 cm) füllen und glatt streichen. Den Boden auflegen, leicht andrücken und etwa 4 Std. in den Kühlschrank stellen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kalt stellen.

4. Verzieren: Zum Stürzen die Schüssel bis knapp zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine Platte stürzen. Mit Sahne im Spritzbeutel eine "Girlande" aufspritzen und die Torte mit übrigen Himbeeren, Amarettini, Zitronenmelisse und Schokolade verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 43 g, Kh: 41 g, kJ: 2.547, kcal: 608