

# Himbeer-Mandeltorte

Sahnetorte mit Himbeeren und festlicher Dekoration.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
120 g Zucker  
100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

### Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
400 g Himbeeren  
50 g Puderzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 EL Himbeergeist  
400 g kalte Schlagsahne

### Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
Dr. Oetker Feine Marzipanblüten  
125 g Himbeeren

## Wie backe ich eine Himbeer-Mandeltorte?:

### 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und in die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mandeln und Schokoraspeln kurz unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
- 4 Mitgebackenes Backpapier abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring darumstellen.
- 5 **Füllung zubereiten:**  
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Himbeeren verlesen, dann mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und Himbeergeist pürieren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Zuerst etwa 4 EL der Himbeercreme mit der aufgelösten Gelatine glatt rühren. Dann unter die übrige Himbeercreme rühren. Himbeercreme im Kühlschrank etwas anziehen lassen. Zum Schluss die Sahne unterheben. Die Füllung auf dem unteren Boden glatt streichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**  
Tortenring lösen und entfernen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Oberfläche und den Rand der Torte damit einstreichen. Vor dem Servieren die Tortenoberfläche mit Marzipanblüten und Himbeeren verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Füllung kann auch mit tiefgekühlten Himbeeren zubereitet werden.

