

# Himbeer-Mandeltorte

Sahnetorte mit Himbeeren und festlicher Dekoration

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Backpapier

### 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

## 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:

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 Minuten**



- 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:

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

- Sie können die Füllung auch mit tiefgekühlten Himbeeren zubereiten.

