

# Himbeer-Sekt-Spitzen

Eine fruchtige Torte mit Himbeer-Füllung und Sektcreme für den Sommer

etwa 16



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Backrahmen

### Biskuitteig:

30 g Butter  
2 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
75 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Himbeer-Füllung:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
500 g Himbeeren  
100 g Zucker  
2 EL Himbeergeist

### Sektcreme:

250 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker aranca  
Zitronen-Geschmack  
400 ml trockener Sekt

### Zum Verzieren:

Schokoladenornamente

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen (25 x 25 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in dem Backrahmen glatt streichen und backen.

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

## 3 Backrahmen lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier

belegten Kuchenrost stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen und Gebäck erkalten lassen. Backrahmen säubern, wieder um die Biskuitplatte stellen.



**4 Himbeer-Füllung:**

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Himbeeren verlesen (einige zum Garnieren zurücklassen), pürieren und mit Zucker und Himbeergeist verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Himbeermasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Füllung auf den Boden geben und glatt streichen.

**5 Sektkreme:**

Sahne steif schlagen. Beide Päckchen aranca nach Packungsanleitung - **aber nur mit Sekt anstelle des Wassers** - aufschlagen. Sahne unterheben, Creme gleichmäßig auf der Himbeerfüllung verteilen und 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6 Verzieren:**

Backrahmen lösen. Kuchen erst in 4 gleich große Streifen schneiden, diese zunächst in der Mitte halbieren, dann jedes Stück diagonal in spitze Tortenstücke teilen. Mit den übrigen Himbeeren und Schokoladenornamenten garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Garnierung können Sie den Kuchen gut einfrieren.

