



Himbeer-Tiramisu-Torte

Eine cremige Torte mit einer Himbeer-Füllung für die Kaffeetafel.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

2 EL heißes Wasser
2 TL Instant-Kaffeepulver
3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Himbeer-Füllung:

300 g tiefgekühlte Himbeeren
3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack
40 g Zucker
400 ml Apfelsaft

Quark-Creme:

200 g kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
250 g Mascarpone
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
175 g Zucker
2 EL Amaretto (Mandellikör)

Außerdem:

5 EL Wasser
2 EL Amaretto (Mandellikör)
Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

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

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Heißes Wasser und Kaffeepulver verrühren. Eier und Kaffee in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Bourbon Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Gebäck aus der Springform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
- 4 **Himbeer-Füllung zubereiten:**
Einige Himbeeren für die Dekoration beiseitestellen. Übrige Himbeeren antauen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Grütze nach Packungsanleitung, **aber nur mit 40 g Zucker und 400 ml Apfelsaft** zubereiten. Gelatine in der heißen Masse unter Rühren auflösen. Angetaute Himbeeren unterrühren. Etwas abkühlen lassen, auf dem unteren Boden gleichmäßig verstreichen und erkalten lassen.
- 5 **Quark-Creme zubereiten:**
Sahne mit 1 Pck. Sahnesteif steif schlagen. Übrige Zutaten mit 2 Pck. Sahnesteif in einer Rührschüssel verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Die Quark-Creme kuppelförmig auf die Himbeer-Füllung streichen.
- 6 Aus dem oberen Boden einen Kreis ausstechen oder ausschneiden, so dass ein etwa 2 cm breiter Rand übrig bleibt. Diesen mit der Schnittfläche nach oben auf die Quark-Creme legen. Übrigen Boden zerbröseln und in den Ring füllen.
- 7 Wasser mit Amaretto vermischen, den Rand und die Brösel damit mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen. Die Brösel mit Kakao bestreuen und die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 8 **Verzieren:**
Vor dem Servieren den Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Mit übrigen Himbeeren dekorativ belegen und nach Wunsch den Rand mit Schokoladenraspeln verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können anstatt der Himbeeren auch 1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g) verwenden. Dann die Flüssigkeit auffangen und mit dem Apfelsaft auf 400 ml auffüllen.

