

Himbeertorte

Diese Himbeertorte vereint eine cremige Sahnefüllung und viele fruchtige Himbeeren.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenring

Rührteig:

125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
175 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Himbeer-Sahne-Füllung:

etwa 550 g Himbeeren
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Zitronensaft
800 g kalte Schlagsahne
4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Zum Verzieren:

etwa 200 g Himbeeren
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie backe ich eine cremige Himbeer-Sahnetorte?:

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

- 3 Springformrand lösen und entfernen. Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.
- 4 Backpapier vorsichtig abziehen, Tortenboden zurückstürzen und einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.
- 5 **Himbeer-Sahne-Füllung zubereiten:**
Himbeeren verlesen und 400 g davon pürieren. Himbeerpüree mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Schlagsahne mit Gelatine fix steif schlagen. Zum Verzieren 2 geh. EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder Lochtülle geben und in den Kühlschrank legen.
- 6 Die Sahne unter das Himbeerpüree heben und etwa 1/3 der Himbeer-Sahne auf den unteren Boden streichen. Himbeeren auf der Sahne verteilen und leicht andrücken. Die Hälfte der übrigen Himbeer-Sahne auf den Himbeeren verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Die restliche Sahne auf dem Boden verstreichen. Die Himbeertorte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 7 **Himbeertorte verzieren:**
Himbeeren verlesen. Tortenring lösen und entfernen. Himbeeren als Ring auf die Torte stellen. Die Himbeertorte mit Sahnetuffs und Mini Dekorblüten verzieren und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine besonders cremige Himbeer-Sahne die Himbeeren nach dem Pürieren durch ein Sieb passieren.
- Der Tortenboden kann gut am Vortag gebacken oder eingefroren werden.
- Für die Füllung können auch gefrorene Himbeeren verwendet werden. Dafür 400 g Himbeeren auftauen, pürieren und die Himbeer-Sahne-Füllung damit zubereiten. Die 150 g ganzen Himbeeren für die Füllung **gefroren** auf das erste 1/3 der Creme geben, dann die Torte wie beschrieben weiter füllen.