

Himmelstorte

Eine sahnige Torte mit vier Böden und frischen Johannisbeeren

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Belag:

5 Eiweiß (Größe M)

50 g Zucker

1 Msp. gemahlener Zimt

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Mandeln

Rührteig:

250 g weiche Butter oder

Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

5 Eigelb (Größe M)

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Füllung:

500 g rote Johannisbeeren

125 g Puderzucker

500 g kalte Schlagsahne

3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Belag:

Eiweiß sehr steif schlagen. 1 EL von dem Zucker kurz unterschlagen.

3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Für 4 Böden jeweils 2 Esslöffel des Teiges auf einen Springformboden streichen (darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird). Jeweils 1/4 des Eischnees gleichmäßig auf dem verstrichenen Teig verteilen. Übrigen Zucker mit Zimt mischen, 1/4 davon und 1/4 der Mandeln auf jeden Teigboden streuen. Jeden Boden ohne Springformrand auf dem Rost in den Backofen schieben und backen, bis er hellbraun ist.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.

- 5 Die Böden sofort nach dem Backen vorsichtig von dem Springformboden lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

- 6 **Füllung:**
Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen, von den Rispen streifen und mit Puderzucker bestreuen. Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und die Johannisbeeren unter die Sahne heben. 3 Böden mit der Füllung bestreichen und alle 4 Böden zu einer Torte zusammensetzen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte am Tag der Zubereitung servieren.
- Die Füllung kann auch mit frischen Himbeeren zubereitet werden, dann aber nur 50 g Puderzucker verwenden.

