

HIMBEER-SCHOKO TORTE

★★★★★ 5 bei 13 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Als erstes die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker und Öl gut schaumig rühren. Backpulver, Mehl, Kakao und Milch unterrühren und am Schluss vorsichtig den Eischnee unterheben. Die Masse in eine Tortenform (ich verwende am liebsten meinen variablen Tortenring) füllen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
- 2** In der Zwischenzeit die Himbeeren fein pürieren. Topfen, Zucker, Sauerrahm, je nach Wunsch etwas Zitronensaft und zwei Packungen Sahnesteif gut verrühren. Den Schlag mit einer Packung Sahnesteif nach Packungsanleitung zubereiten. Nun die Himbeerpüree und die Topfencreme mit dem Schlag vermischen.
- 3** Die gut ausgekühlte Torte durchschneiden. Den Tortenring nach Möglichkeit etwas größer stellen (Durchmesser ca 24 cm) und um den Boden stellen. So entsteht automatisch ein schöner Rand, da die Creme automatisch den Rand auffüllt.
- 4** Die halbe Himbeercreme – Topfencreme darauf verteilen, den Deckel drauflegen und danach die zweite Hälfte der Creme darauf verteilen. Danach für ca 2 Stunden kühl stellen.
- 5** Den Tortenring von der Torte lösen und abschließend noch mit Schokoherzen, Buchstaben und Gänseblümchen verzieren.



Die Torte kann auch mit frischen Himbeeren verziert werden.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR TORTENFORM CA. Ø22 CM

TEIG

5	Eier
180 g	Zucker
120 g	Öl
200 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
20 g	Kakaopulver zum Backen
100 g	Milch

CREME

300 g	Topfen
60 g	Zucker
50 g	Sauerrahm
350 g	Schlagrahm
3 Pkg.	Sahnesteif
300 g	Himbeeren - fein püriert

DEKORATION

Schokoherzen
Schokobuchstaben
Gänseblümchen