HIMBEER-SCHOKO TORTE

4.6 bei 33 Bewertungen

3 h | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 45 min



Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) zuerst die Eier trennen und das 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 verstellbaren Tortenring) füllen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen, damit keine Kerne drin sind. Topfen, Zucker, Sauerrahm, je nach Wunsch etwas Zitronensaft und zwei Packungen Sahnesteif gut miteinander verrühren. Das Schlagobers mit einer Packung Sahnesteif nach Packungsanweisung zubereiten. Nun das Himbeerpüree und die Topfencreme mit dem Schlagobers 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 darauf verteilen, den Deckel darauflegen und dann 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.

Zutaten

FÜR TORTENFORM CA. Ø 22 CM

TEIG

5	Eier
180 g	Zucker
120 g	Öl
200 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
20 g	Backkakaopulver
100 g	Milch

CREME

300 g	Topfen
60 g	Zucker
50 g	Sauerrahm
350 g	Schlagobers
3 Pkg.	Sahnesteif
300 g	Himbeeren
	etwas Zitronensaft

DEKORATION

Schokoherzen
Schokobuchstaben
Gänseblümchen

Die Torte kann auch mit frischen Himbeeren verziert werden.