HIMBEERTORTE

★★★★ 4.9 bei 49 Bewertungen













Zubereitung

- Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen.
- Butter gemeinsam mit Zucker und Dottern sehr schaumig rühren. Mehl und Backpulver mit der Milch unterrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
- Für die Topfencreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Schlagobers steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Den Topfen mit dem Staubzucker und dem Zitronensaft vermischen. Die Gelatine in ein wenig warmem Wasser auflösen uns mit der Topfenmasse vermengen, das Schlagobers anschließend unterheben.
- Für die weiße und rosa Topfencreme die Himbeeren pürieren. Die Topfencreme in 2 Schüsseln aufteilen. In den ersten Teil die pürierten Himbeeren einrühren, in den zweiten Teil die lauwarme Milch einrühren.
- Die Himbeercreme auf dem Tortenboden gleichmäßig verteilen und für 5-10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach vorsichtig die weiße Creme darauf verteilen und glattstreichen.
- Die Torte für einige Stunden (mindestens 2) kaltstellen und dann mit Beeren verzieren.



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

160 g Weizenmehl 700170 g Zucker

80 g zimmerwarme Butter

4 Eier

8 g Backpulver

3 EL Milch

TOPFENCREME

500 g Topfen

80 g Staubzucker

0.5 Zitrone (Saft)

6 Blatt Gelatine

300 g Schlagobers

80 g lauwarme Milch

200 g Himbeeren

Beeren zum Verzieren