

HIMBEERTORTE

★★★★★ 4.9 bei 43 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen.
- 2 Butter gemeinsam mit Zucker und Dottern sehr schaumig rühren. Mehl und Backpulver mit der Milch unterrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3 Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
- 4 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 und mit der Topfenmasse vermengen, das Schlagobers anschließend unterheben.
- 5 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.
- 6 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.
- 7 Die Torte für einige Stunden (mindestens 2) kaltstellen und dann mit Beeren verzieren.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

- 160 g Weizenmehl 700
- 170 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