

HIMBEERTORTE

★★★★★ 5 bei 19 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen, dann den Dotter mit Zucker und Butter sehr schaumig rühren.

Das Backpulver, Mehl und Milch unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen. Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
- 2** Für die Topfencreme die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Den Schlag steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Den Topfen mit dem Staubzucker und dem Zitronensaft vermischen. Die Gelatine in ein wenig warmen Wasser auflösen und mit der Topfenmasse vermengen, den Schlag anschließend unterheben.
- 3** 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.
- 4** Die Himbeercreme auf den Tortenboden gleichmäßig verteilen und für 5 – 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach vorsichtig die weiße Creme darauf verteilen und glatt streichen.
- 5** Die Torte für einige Stunden kalt stellen und dann mit Beeren verzieren.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø24 CM

TEIG

160 g	Weizenmehl 700
170 g	Zucker
80 g	weiche Butter
4 Stk.	Eier
0.5 Pkg.	Backpulver
3 EL	Milch

TOPFENCREME

500 g	Topfen
80 g	Zucker
	Saft einer halben Zitrone
6 Blatt	Gelatine
300 g	Schlagobers

ZUSÄTZLICH

80 g	lauwarme Milch
200 g	pürierte Himbeeren
	Beeren zum Verzieren