HIMBEERTRAUM

4.7 bei 47 Bewertungen

1 h 30 min	Rührteig	2 h	180 Grad

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Mehl und Backpulver mit der Milch unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse auf einem Backblech verteilen. Ich hab den Teig in einem Backrahmen (ca. 30×30 cm) gebacken – so fällt das verzieren etwas leichter und der Kuchen wird ein wenig höher. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dafür die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nun die Himbeeren fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen, damit keine Kerne drin sind. Joghurt und Zucker gut verrühren und das Himbeerpüree unterrühren. Jetzt die 6 Blatt Gelatine in etwas Wasser auflösen und in die Creme einrühren. Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Himbeercreme heben.

4. Die Himbeercreme auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen und danach für ca. 2 Stunden kühl stellen.

5. Für den Himbeerguss die 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Himbeeren fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen, damit keine Kerne drin sind. Die Gelatine in etwas Wasser auflösen und beides gut vermischen. Den Himbeerguss auf der hellen Creme verteilen und die Torte nochmal kühl stellen.

Zutaten

FÜR 1 BACKRAHMEN 30 X 30

TEIG

5	Eier
180 g	Zucker
120 g	zimmerwarme Butter
240 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
80 g	Milch

CREME

6 Blatt	Gelatine
300 g	Himbeeren
500 g	Naturjoghurt
50 g	Zucker
300 g	Schlagobers

GLASUR

4 Blatt	Gelatine
200 g	Himbeeren - fein püriert