



Frische Himbeertorte mit Schmand

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 20 Std., 40 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 21 Std., 5 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

4 Ei(er)
4 EL Wasser, heißes
175 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
125 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
600 g Himbeeren, tiefgefrorene
150 g Zucker
400 g Schmand
400 ml Schlagsahne
½ Zitrone(n), den Saft davon
2 Pkt. Sahnesteif
2 Pkt. Tortenguss, rot, mit Zucker

NÄHRWERT

Calories: 5096 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Den Boden einer Springform (28 cm) ausfetten und mit Semmelbröselbestreuen (überflüssige Brösel ausschütten) oder mit Backpapier belegen und Papier fetten.

Die Eier trennen. Eigelbe und Wasser zu einem dicken Schaum verrühren. Eischnee steif schlagen, 1 EL Zucker (von der Gesamtmenge) dazu, bis er gelöst ist. Den restlichen Zucker langsam in die Eigelbmasse einrieseln lassen, bis er sich ebenfalls gelöst hat. Den Eischnee auf die Eigelbmasse häufen. Mehl, Backpulver und Speisestärke darüber sieben und alles vorsichtig unterheben.

In die Form füllen und bei 170 -180 °C auf der mittleren Schiebeleiste 20 - 25 min. backen. Der Teig sollte nicht zu dunkel werden, dann lieber eine niedrigere Temperatur wählen. Danach 10 min. in der Form abkühlen lassen, den Rand der Springform entfernen und den Kuchen auf ein Gitter stürzen. Boden vorsichtig lösen. 8 - 10 Std. stehen lassen und dann durchschneiden.

Tipp: Wenn man den Boden seitlich rundherum ca. 1 cm tief einschneidet, in die Schnittstelle einen starken Nähfaden legt und ihn dann langsam über Kreuz zuzieht, bekommt man zwei perfekte halbe Tortenböden (von denen man einen in Alufolie einfrieren kann und der bei der nächsten Torte in 15 Minuten aufgetaut ist).

Den nicht eingefrorenen Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen, einen Tortenring darum legen. Sahne mit einem Pkt. Sahnesteif steif schlagen. In einer anderen Schüssel Schmand mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Sahne unter die Schmand-Zucker-Zitronenmasse heben. Alles auf den Tortenboden geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen 2 Pkt. roten Tortenguss nach Anweisung zubereiten. Eine Minute abkühlen lassen.

Derweil gefrorene Himbeeren in eine Schüssel geben, ein Pkt. Sahnesteif darüber streuen, vermengen und dann die Himbeeren auf die Schmandmasse legen. Heißen Guss gleichmäßig über die Himbeeren verteilen. Abkühlen lassen. Fertig!

