



Himbeer - Nuss - Sahne - Schnitten

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 2 Std. **Kochzeit:** 35 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 35 Min.

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

ZUTATEN

225 g Butter /Margarine

225 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Ei(er)

1 Prise(n) Salz

300 g Haselnüsse, gemahlene oder Mandeln

75 g Mehl

1 Pck. Backpulver

40 g Schokoladenraspel

600 g Himbeeren, frische oder tiefgefrorene

500 g Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Tortenguss, rot

500 ml Wasser oder Himbeersaft

4 EL Zucker

NÄHRWERT

Calories: 7778 kcal

Serving Size: 1

Sahnesteif dazugeben und steif schlagen, auf den Himbeeren verteilen. Die Sahne mit den Kuchenbröseln bedecken und mind. 1 Std. kalt stellen.

ZUBEREITUNG

Für den Nussboden 3 Eier trennen und die 3 Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen.

Die Butter/Margarine cremig rühren, den Zucker und den Vanillezucker dazugeben. 3 Eier und die 3 Eigelbe unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Mehl, Nüsse und Backpulver und Schokoraspeln mischen und abwechselnd mit dem Eiweiß unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen Backrahmen (meiner war auf 36x25cm eingestellt) darauf stellen, diesen ebenfalls mit Backpapier einkleiden. Die Masse einfüllen und bei 180°C 30-35 Minuten backen. Stäbchenprobe!

Den Backrahmen abnehmen und den Boden zum Auskühlen auf ein Gitter setzen.

Den ausgekühlten Boden einmal waagrecht durchschneiden (das Stück sollte ca. 1-1,5cm hoch sein) dieses Stück mit den Händen zu kleinen Bröseln verarbeiten.

Um den restlichen Boden einen Backrahmen stellen, die Himbeeren auf dem Boden verteilen. Aus den 2 Pck. Tortenguss, Wasser oder Himbeersaft und Zucker einen Guss herstellen und diesen über die Himbeeren geben. Die Sahne mit Vanillezucker anschlagen,