



Sahnige Himbeertorte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std., 40 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 55 Min.

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

ZUTATEN

- 4 Eigelb
- 4 EL Wasser, heißes
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1 TL, gehäuft Backpulver
- 4 Eiweiß, (steif geschlagen)
- 600 g Himbeeren, (tiefgefroren oder frisch)
- 12 Blatt Gelatine, (rot)
- 200 g Mascarpone
- 150 g Zucker
- 300 ml Sahne
- 200 ml Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Vanillinzucker

NÄHRWERT

Calories: 3702 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Für den Biskuit:

Eigelb, Zucker und heißes Wasser schaumig rühren, Mehl und Backpulver unterrühren, steifen Eischnee unterheben und in eine gefettete Springform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C 10-15min backen. Auskühlen lassen und den Boden 1x durchschneiden.

Für die Füllung:

Gefrorene Himbeeren auftauen den Saft auffangen, 12 Himbeeren zum Garnieren aufheben. Die restlichen Himbeeren pürieren, Gelatine einweichen, Sahne steif schlagen. Püree, Mascarpone, Zucker und Himbeersaft verrühren, die eingeweichte Gelatine unterrühren, wenn die Masse zu gelieren beginnt, die steif geschlagene Sahne unterheben. Einen Tortenring um den unteren Boden legen die Hälfte der Creme darauf geben, den anderen Boden darauf legen und mit Creme bestreichen.

Für die Garnitur:

Sahne steif schlagen, Torte damit garnieren und mit den restlichen Himbeeren verzieren. Mindestens für 1 Stunde kühl stellen.