Klassische Himbeertorte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 3 Eier
- 1 Esslöffel heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 g Mehl
- 50 g Stärke
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

Füllung:

- 3 Blatt Gelatine
- 250 g Himbeeren
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 500 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif

Zum Bestreichen:

- 150 g Halbbitter-Kuvertüre
- Etwas Kokosfett

Für die Dekoration:

- 400 g Sahne
- Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- Schokostreusel
- gehobelte und geröstete Mandeln
- etwas roter Tortenguss

Zubereitung

1. Für den Boden die Eier mit dem Wasser schaumig schlagen. Zucker mit
   Vanillinzucker mischen und einstreuen, so lange rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl mit
   Stärke und Backpulver mischen und portionsweise mit einem Kochlöffel unter die Masse heben.

2. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) fetten und die Masse einfüllen und glatt
   streichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20-25 Minuten backen.

4. Nach dem Backen den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter
   auskühlen lassen.

5. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

6. Zum Bestreichen die Kuvertüre mit dem Kokosfett klein hacken und im Wasserbad
   geschmeidig rühren bis sich alles miteinander verbunden

hat. Jeweils eine Seite der beiden Böden damit bestreichen und die Kuvertüre fest werden lassen.

7. Für die Füllung Gelatine 10 Minuten lang in kaltes Wasser einweichen. 150 g Himbeeren pürieren und mit 100 g ungeschlagener Sahne vermischen. Die Masse in einen Sieb geben und die Kerne damit aussieben. Den Frischkäse mit dem Zitronensaft und dem Zucker zu dem Himbeerpürre geben und verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. Unter die Masse rühren und die Füllung etwas in den Kühlschrank stellen bis die Masse etwas dicklich geworden ist.

8. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und zusammen mit den restlichen 100 g Himbeeren unterheben. (Etwa 10 Stück für die Deko aufheben) Einen halben Tortenboden mit einem hohen Tortenring umstellen, dabei achten, dass die Kuvertürenseite oben zu sehen ist und die Himbeerfüllung einfüllen. Den zweiten Boden mit der Kuvertürenseite nach unten darauf geben und leicht andrücken.

9. Torte für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.

10. Den Tortenring entfernen und die restliche Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen.

11. Die Torte damit einstreichen und mit Sahnetuffs verzieren. In der Mitte die restlichen Himbeeren legen und mit Tortenguss

überziehen. Weiße Flächen mit Schokostreuseln bestreuen und
die gehobelten und gerösteten Mandeln mit der Handfläche an den Rand drücken.
(siehe Bild)