Himbeertorte



Zutaten für eine Torte:

Boden:
150 g weiche Butter oder Margarine
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
3 Eier
2 Teelöffel Backpulver
150 g Mehl

Brandteig:
40 ml Wasser
1 Prise Salz
20 g Butter oder Margarine
40 g Mehl
1 Ei

Füllung:
12 Blatt Gelatine
400 g Himbeeren
750 g Vollmilchjoghurt
Saft von 1 Zitrone
80 g Zucker
250 ml Sahne

Außerdem:
100 g Himbeeren
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Für den Boden das Fett schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eier zufügen und cremig aufschlagen. Das Backpulver mit dem Mehl mischen, auf die Masse sieben und unterrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 190-200°C etwa 15-20 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen, das Papier abziehen und erkalten lassen.
Für den Brandteig das Wasser mit Salz und dem Fett in einem Topf aufkochen lassen. Das Mehl dazu gießen und so lange rühren, bis sich am Boden ein weißer Film bildet, dann den Teigkloß in eine Schüssel geben und sofort ein Ei unterrühren. Den Boden der Springform erneut mit Backpapier auslegen, den Teig ganz dünn darauf streichen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 15 Minuten goldbraun backen. Auf ein zweites Kuchengitter stürzen, das Papier abziehen und auskühlen lassen.
Für die Füllung die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. 300 g Himbeeren pürieren und die Himbeerfüllung durch einen Sieb streichen, damit die Kerne entfernt werden.
Den Joghurt mit Zitronensaft und Zucker verrühren, das Himbeerpüree untermischen. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Die Füllung für einige Zeit in den Kühlschrank stellen und gelieren lassen bis Spuren vom Rühren sichtbar bleiben. Dann die Sahne sehr steif schlagen und zusammen mit den restlichen Himbeeren unterziehen. Einen hohen Tortenring um den Boden stellen und die Creme einfüllen, glatt streichen und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.
Den Ring mit einem Messer los schneiden. Den Brandteig in große Flocken brechen und mit den Himbeeren auf der Oberfläche verteilen. Mit Puderzuckern bestäuben und servieren.

© lecker-backen.de