

HIMBEER - CHARLOTTE

aus unserem Buchtipp "Kreative Rezepte für Kuchen, Tartes und Gebäck" (EMF Verlag)

Fotos: Emma Friedrichs: „Frühlingsbacken. Kreative Rezepte für Kuchen, Tartes und Gebäck“ (2021) EMF Verlag



„Lena Wohnen&Dekorieren“ erscheint bei der BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG, Römerstr. 90, 79618 Rheinfelden

HIMBEER - CHARLOTTE

aus unserem Buchtipps "Kreative Rezepte für Kuchen, Tartes und Gebäck" (EMF Verlag)

So geht's:

Backzeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten, Kühlzeit 4 Stunden

Zutaten für 12 Stücke

Für den Biskuitboden:

2 Eier, 50 g Zucker, 1 TL Vanillezucker 1 Prise Salz,
50 g Mehl, 20 g Speisestärke, 1 gestr. TL Backpulver

Für die Füllung:

200 g Speisequark (20 %), 1 Pck Vanillezucker, 30 g Puderzucker, 150 g Sahne 2 Pck Sahnesteif, 200 g Himbeeren

Für die Deko:

100 g weiße Schokolade, rosa Schokoladenfarbe nach Belieben, ca. 300 g Gebäckröllchen, 350 g frische Himbeeren
Puderzucker

Außerdem: Springform (16 cm), Tortenring, Backpapier

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Springform mit Backpapier auslegen.

Für den Biskuitboden Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 7 Minuten auf höchster Stufe dickcremig aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, in 2 Portionen auf den Eisschnee sieben und dabei behutsam unterheben.

Den Teig auf die Springform verteilen, glatt streichen, einmal mit der Form auf die Arbeitsplatte klopfen (damit Luftbläschen entweichen können) und im Backofen ca. 15 Minuten goldgelb backen. Stäbchenprobe machen. Aus dem Ofen holen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Für die Füllung Quark, Vanillezucker und Puderzucker glatt rühren. Sahne steif schlagen. Sahnesteif dabei einrieseln lassen. Sahne behutsam unterheben.

Den abgekühlten Biskuitboden zweimal waagrecht teilen. Den oberen Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen und mit der Hälfte der Himbeeren belegen. Etwas andrücken. Zweiten Boden auflegen und den Vorgang mit der Creme und Himbeeren wiederholen. Letzten Boden mit der Unterseite nach oben auf die Creme setzen. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank ca. 4 Stunden fest werden lassen.

Für die Deko Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Schokolade rosa färben. Torte behutsam aus dem Tortenring lösen. Den Rand glatt streichen. Gebäckröllchen zu einem Drittel in die rosa Schokolade tauchen. Gut abtropfen lassen und an den Rand der Torte setzen. Vor dem Servieren mit frischen Himbeeren belegen und mit Puderzucker bestreuen.

