

Himbeer Mandel Torte

Diese himmlische Torte ist das Ergebnis einer einzigartigen Zusammenarbeit mit meiner wundervollen Community! Inspiriert von ihren kreativen Ideen und Vorlieben habe ich eine köstliche Kreation gebacken, die die Herzen aller Naschkatzen höherschlagen lässt.

Der Mandelbiskuit bildet die perfekte Grundlage für diese außergewöhnliche Torte. Sein feines Aroma und die zarte Textur harmonieren perfekt mit der fruchtigen Himbeerfüllung, die jede Schicht mit einem Hauch von Frische und Süße durchzieht.

Ein besonderes Highlight dieser Torte ist der Mandelcrunch, der für eine unwiderstehliche Knusprigkeit sorgt und den Geschmack um eine angenehme Nuance von Nüssen ergänzt.

Die cremige Mascarpone-Sahne-Creme verleiht der Torte eine herrliche Leichtigkeit und rundet das Geschmackserlebnis auf perfekte Weise ab. Ein Hauch von Vanille und die fruchtige Frische der Himbeeren setzen dabei zusätzliche Akzente, während der Himbeerspiegel die Torte in einen verführerischen Glanz hüllt.

Jede Himbeere und Mandel auf dieser Torte ist eine Hommage an die kreative Energie und die leidenschaftliche Liebe zur süßen Kunst, die meine Community auszeichnet. Gemeinsam haben wir diese wundervolle Torte erschaffen, die nicht nur den Gaumen verwöhnt, sondern auch die Seele berührt.

Vielen Dank an meine fantastische Community für ihre inspirierenden Ideen und ihre Unterstützung! Ich freue mich darauf, dieses köstliche Rezept mit euch zu teilen und gemeinsam weitere kulinarische Abenteuer zu erleben.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	3 Std.	n/a	3 Std. 30 min

14 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

6 x	Eier, M
	Raumtemperatur; M
220 g	Zucker
1 Prise	Salz
3	Bittermandelaroma
Tropfen	
	Optional
210 g	Mehl
30 g	Mandeln
	gemahlen
1/2 TL	Backpulver

HIMBEEREINLAGE

250 g	Himbeeren
	Tiefkühl
20 g	Speisestärke
20 g	Zucker

MANDEL CRUNCH

100 g	Mandeln
	gehackt
40 g	Zucker

SAHNECREME

500 g	Mascarpone
500 ml	Sahne
40 g	Zucker
4 Paket	Sahnesteif

SPIEGEL

	Himbeersaft
1 Paket	Tortenguss

DEKOR

12 x	Himbeeren
	Mandeln
	gehackt
	Puderzucker

Zubereitung

Werkzeuge

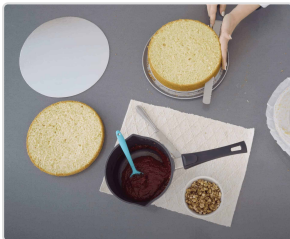
Springform 26 cm
Waage
Schneebesen
Gummilippe
Pfanne

1. BISKUIT

- 01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. 26er Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
- 02 Eier mit Zucker und Salz rund 10 Minuten schaumig aufschlagen.
- 03 Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und auf die Masse sieben, vorsichtig und mit Gefühl unterheben, Aromaöl dabei einrühren.
- 04 Masse in die Springform geben und im Ofen etwa 25 Minuten ausbacken, danach auf ein Gitter stürzen und in der Form kopfüber auskühlen lassen.



- 05 Biskuit aus der Form lösen und in drei Böden schneiden (also zwei mal durchschneiden).



2. CRUNCH

- 01 Zucker auf mittlerer Hitze vorsichtig karamellisieren. Sobald der Karamell bernsteinfarben ist, vom Herd nehmen und Mandeln einarbeiten.



- 02 Sollten die Mandeln zusammen klumpen, kann über dem Herd nochmal mit mittlerer Hitze gearbeitet werden um sie etwas zu entzerren.
- 03 Die Mandeln auf ein Backpapier geben, auseinander pflücken und auskühlen lassen.

3. HIMBEER SCHICHT

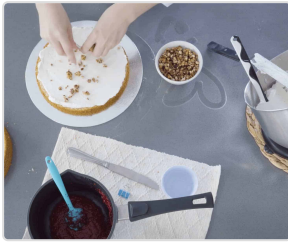
- 01 Himbeeren im Topf auftauen lassen, sodass alle Säfte erhalten bleiben.
- 02 Himbeeren mit Zucker und Speisestärke verrühren und unter rühren aufkochen bis alles abgebunden ist, dann auskühlen lassen.

4. SAHNECREME

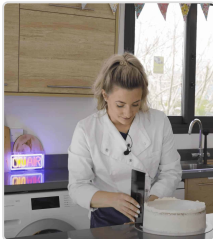
- 01 Mascarpone mit Zucker vermengen, dann Sahne einrühren und aufschlagen.
- 02 Ist die Masse fast steif geschlagen, das Sahnesteif einlaufen lassen.

5. ZUSAMMENSETZTEN

- 01** Boden auf eine Platten legen, Springform darum setzten und etwa 1/3 der Sahnecreme darauf verstreichen, etwas vom Crunch verteilen, dann den nächsten Boden auflegen und mit der Himbeer Schicht bestreichen, wieder etwas Mandel Crunch darauf geben. Letzten Boden auflegen und erneut etwa 1/3 der Sahnecreme darauf verteilen, die torte dann kalt stellen für mindestens zwei Stunden.



- 02** Die Springform entfernen und mit der restlichen Creme einstreichen, etwas davon aber vorher in einen Spritzbeutel geben.



- 03** Den Tortenguss mit Himbeersaft nach Packungsanleitung herstellen, abkühlen lassen und auf der Torte verteilen.



- 04** Ist der Tortenguss ausgekühlt, die restliche Sahne mit dem Spritzbeutel aufdressieren und Himbeeren und Crunch garnieren.