

Himbeer Sahne Torte

Von Kuchenfee

Lust auf eine himmlische Himbeer-Sahne-Torte? Dann bist du hier genau richtig! In diesem Rezept zeige ich dir, wie du eine köstliche Torte mit einer luftigen Sahnefüllung und frischen Himbeeren zauberst. Tauche ein in die Welt der süßen Versuchung und begleite mich Schritt für Schritt bei der Zubereitung dieser fruchtigen Leckerei. Erfahre, wie du den perfekten Boden backst, die verführerische Sahne vorbereitest und die saftigen Himbeeren kunstvoll einfügst. Diese Himbeer-Sahne-Torte ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein echter Hingucker auf deiner Kaffeetafel. Also, lass uns beginnen und gemeinsam eine unvergessliche Torte kreieren!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	25 min	n/a	55 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

3 x Eier

Gr. M

110 g Zucker

100 g Mehl

20 g Stärke

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz

FÜLLE

500 g Himbeeren

Tk oder Frisch

120 g Zucker

400 g Quark

400 g Sahne

8 g Agartine

TORTENGUSS/DEKOR

Etwas Fruchtsaft

1 Paket Tortenguss

Rot oder Klar

1 Paket Vanillinzucker

1 Paket Sahnesteif

200 ml Sahne

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01** Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen, eine 26er Springform mit Backpapier am Boden auslegen.
- 02** Die Eier mit dem Zucker & Salz rund 10 Minuten kräftig aufschlagen bis sich das Volumen verdreifacht hat.
- 03** Mehl & Backpulver kurz mischen, dann auf die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Die Masse dann in die Springform geben und im Ofen etwa 25 Minuten goldig ausbacken, dann in der Form auskühlen lassen.
- 04** Ist der Biskuit ausgekühlt, kann er aus der Form gelöst, das Backpapier entfernt & einmal Waagrecht geschnitten werden, sodass zwei Tortenböden entstehen.
- 05** Die Springform kann wieder um den unteren Boden gespannt werden.

Werkzeuge

Springform

Waage

Schüssel

Schneebesen

Topf

Küchenmaschine / Handrührgerät

2. HIMBEER FÜLLUNG

- 01** Bei frischen Himbeeren: Die Himbeeren in einen Topf geben und mit dem Zucker auf dem Herd vorsichtig zu kochen lösen, bei Bedarf einen Schluck Wasser dazu geben.
Bei Tiefkühl Himbeeren: Die Himbeeren in ein Sieb geben und auftauen lassen, so dass Flüssigkeit bei Bedarf abtropfen kann. Dann in den Topf mit Zucker geben und vorsichtig aufkochen.
- 02** Sobald die Himbeeren kochen, die Agartine einrühren und weitere zwei Minuten unter Rühren kochen lassen, dann einige Minuten auskühlen lassen und den Quark einrühren.
- 03** Ist die Himbeer-Quark-Masse nur noch lauwarm, die Sahne schlagen und unterziehen.
- 04** Die Quarkfüllung nun zu 3/4 in die Form geben, glatt streichen, den zweiten Biskuit auflegen und mit der restlichen Füllung glatt streichen. Die Torte nun mindestens drei Stunden kalt stellen.

3. GARNITUR

- 01** Den Tortenguss mit etwas Fruchtsaft oder Wasser nach Packungsanleitung herstellen und über die gekühlte Torte geben, fest werden lassen, dann den Ring entfernen.
- 02** Zum Einstreichen des Rand die Sahne mit Vanillinzucker & Sahnesteif aufschlagen. Einen Teil der Sahne in einen Spritzbeutel geben, den Rest am Rand der Torte aufstreichen.
- 03** Die Torte kann in 12 Stücke eingeteilt und einzeln garniert werden oder in einem langen Strang aufdressiert dekoriert werden.

