

Himbeer Schokoladen Torte

Von Kuchenfee

Feine Sahnetorte mit Dunklen schokoböden, Mürbeteigböden, fruchtiger sowie neutraler Sahne.

Hinweise:

Optional: Zur weiteren Deko habe ich etwa 30 g Zartbitterschokolade geschmolzen & auf die Torte gesprenkelt. Ausserdem habe ich die Torte in 12 Stücke eingeteilt & jedes Stück mit einer frischen Himbeere vollendet.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	30 min	n/a	35 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

300 g Mehl

50 g Haselnüsse

gemahlen

200 g Butter

weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 x Ei

BISKUIT

6 x Eier

Raumtemperatur, Größe M

180 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Butter

flüssig

75 g Mehl

40 g Speisestärke

50 g Backkakao

1 TL Backpulver

FÜLLUNG

800 ml Sahne

eiskalt

5 Paket Sahnesteif

4-5 EL Zucker

250 g Himbeeren

frisch oder TK

Werkzeuge

Springform

Gummilippe

Spritzbeutel

Winkelpalette

Nudelholz

Küchenmaschine / Handrührgerät

Waage

Zubereitung

- 01** Für den Mürbeteig die Zutaten schnell zu einem Teig verkneten & anschließend flachgedrückt & abgedeckt im Kühlschrank mindesten 30 Minuten kühlen.
- 02** Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 03** Den Mürbeteig kurz (!) nochmal verkneten, halbieren & auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Mürbeteig mit dem Springformring (26 cm Durchmesser) ausstechen, auf Backpapier geben & vor dem backen großzügig mit einer Gabel einstechen.

- 04 Im Ofen wenige Minuten backen bis der Boden schön goldig ist & dann auf dem Blech komplett auskühlen lassen. Wiederholen um den zweiten Boden herzustellen.
- 05 Für den Biskuit die Eier mit Salz & Zucker etwa 15 Minuten stark schaumig aufschlagen. Während dessen den Ofen auf 170°C vorheizen, die trockenen Zutaten vermengen & die Springform am Boden mit Backpapier bespannen.
- 06 Die trockenen Zutaten auf die Eierschaummasse sieben und mit Liebe & Geduld unterheben. Kurz bevor alles gleichmässig aussieht, die flüssige Butter dazu geben & auch kurz unterheben. Die Masse in die Springform geben & sofort im Ofen für etwa 30 Minuten backen. Gerne den Stäbchen Test machen um sicher zu gehen das der Boden durchgebacken ist.
- 07 Die Form auf ein Kuchengitter stürzen und so gestürzt in der Form auskühlen lassen.
- 08 Bevor der Biskuit genauso wie der Mürbeteig weiterverarbeitet wird muss alles auf Raumtemperatur sein!
- 09 Den Biskuit aus der Form lösen und in 3-4 Böden schneiden. Die Mürbeteigböden nach Bedarf etwas trimmen sodass sie problemlos in die Springform passen.
- 10 Für die Füllung die Himbeeren pürrieren, zuvor jedoch 12 Stück für die Deko reservieren. Wer mag, passiert die Himbeeren durch ein feines Sieb um die Kerne zu entfernen.
- 11 Sahne mit Zucker steifschlagen & kurz bevor sie wirklich steif ist noch das Sahnesteif einrieseln lassen.
- 12 Etwa die Hälfte der Sahne zum Himbeerpüree geben und unterheben.
- 13 Zusammensetzen: Auf den ersten Mürbeteig etwa die Hälfte der Himbeersahne geben, glatt streichen & mit einem Schokoboden toppen. Auf den Schokoboden etwa Hälfte der neutralen Sahne geben, verstreichen & mit dem zweiten Schokobiskuit belegen. Die restliche Himbeersahne auftragen & mit dem zweiten Mürbeteigboden toppen. Zum Schluss etwas von der neutralen Sahne darauf verteilen & über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Wichtig! Dadurch weichen die Mürbeteigböden etwas auf und lassen sich besser schneiden!
- 14 Am nächsten Tag die restliche Sahne um die Torte verteilen & mit einem Spritzbeutel aufspritzen.