

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Himbeertorte 'Stefania'

Teig (für 2 Springformen 18 cm ø):

- 4 Eier Gr. L getrennt
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 120 g Mehl 405
- 1 gestrichener Teel. Backpulver

Backofen auf 180 Grad Ober/ Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen, dabei nach und nach den Zucker dazugeben. Die Eigelbe vorsichtig unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und über die Eimasse sieben. Mit einem Teigschaber sorgfältig unterheben. Den Teig gleichmäßig in zwei gefettete Springformen mit 18 cm Durchmesser verteilen. Bei 180 Grad ca. 20 - 30 Minuten

backen. Abkühlen lassen. Ggf. in Frischhaltefolie gewickelt, eine Nacht in den Kühlschrank legen. Dann lassen sich die Böden besser durchschneiden.

Himbeergelee:

- 500 g TK Himbeeren
- 200 g Gelierzucker 1:2

Himbeeren auftauen lassen und zusammen mit dem Gelierzucker in einem Topf ca. 4 Minuten kochen lassen. Danach gleich durch ein grobes Sieb streichen, so dass kaum Kerne im Gelee sind.

Himbeercreme:

- 330 g Schlagsahne
- 1 El Zucker
- 200 g Mascarpone
- 150 g Himbeergelee s. o.
- ggf. pinke Lebensmittelfarbe

Schlagsahne mit dem Zucker steifschlagen. Mascarpone mit dem Himbeergelee glattrühren (möchtet ihr die Farbe intensiver pink haben, fügt 1-2 Tropfen Lebensmittelfarbe hinzu) . Die Schlagsahne gleichmäßig unter die Mascarponecreme heben. Für die Dekoration der Torte 3-4 Esslöffel Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kaltstellen.

Fertigstellung:

- 200 g frische Himbeeren
- ggf. etwas Blattsilber

Die beiden Biskuitböden jeweils einmal quer durchschneiden, so dass ihr vier erhaltet. Den ersten Boden auf einen Teller legen und mit Himbeergelee bestreichen. Darauf 1-2 El Himbeercreme streichen und mit dem zweiten Boden bedecken. Dieser bekommt eine dickere Schicht aus Himbeercreme und frischen Himbeeren (behaltet aber ein paar Himbeeren für die Dekoration zurück!) Darau legt ihr den dritten Boden, der wieder genau wie der erste bestrichen wird. Mit dem vierten Boden abschließen und die gesamte Torte dünn mit der Himbeercreme einstreichen. Danach stellt ihr sie für 20 Minuten in den Kühlschrank. Das verhindert, dass man später Krümel und Unregelmäßigkeiten auf der Cremeschicht hat. Nach dieser Wartezeit kommt nämlich der 'Endanstrich' mit der restlichen Himbeercreme ;-). Mit dem Spritzbeutel spritzt ihr anschließend ein hübsches Dekor nach eurer Wahl auf die Torte und belegt sie mit den restlichen frischen Himbeeren und ggf. etwas Blattsilber.