



• Le Framboisier •

Himbeertorte mit Vanillecreme

Zutaten für eine hohe Form mit 18 cm Ø

Zitronensirup

- 120 ml Wasser
- 40 ml Zitronensaft
- feiner Abrieb 1 Bio Zitrone
- 75 g Zucker

Alle Zutaten in einem kleinen Topf erhitzen und 5-10 Minuten köcheln lassen. Sirup durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

Himbeerbiskuit

- 4 Eiweiß Gr. L
- 60 g Zucker
- 4 Eigelbe Gr. L
- 80 g Zucker
- 80 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- einige, gecrushte gefrorene Himbeeren

Backofen auf 180 Grad Umluft aufheizen. Eier trennen. Das Eiweiß mit 60 g Zucker steif

schlagen. Die Eigelbe mit 80 g Zucker in einer separaten Schüssel sehr hell und schaumig schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen, das Mehl und die Speisestärke darüber sieben und zusammen mit dem restlichen Eischnee unterheben. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier oder -folie belegte Blech streichen und locker mit den gefrorenen Himbeerstückchen bestreuen. Sogleich in den heißen Backofen schieben und 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Crème Mousseline Vanille

- 250 ml Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 65 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 22 g Speisestärke
- 125 g weiche Butter

Die Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark zur Milch geben, ebenso die geöffnete Schote und die Hälfte des Zuckers. Die Milch zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit in einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und der Stärke verschlagen. Die Vanilleschote entfernen und kochende Milch unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen unter die Eiermasse gießen. Die Temperatur der Herdplatte reduzieren und die Vanillemasse durch ein Sieb zurück in den Topf gießen. Kräftig rühren während die Vanillecreme erhitzt wird und andickt! 2-3 Minuten unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen. Danach in eine flache Schale gießen und die gesamte Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Ist die Vanillecreme durchgekühlt schlägt ihr sie mit dem Mixgerät kurz auf und fügt nach und nach die weiche Butter hinzu. Weiterschlagen bis eine luftige Creme entsteht, die ihr anschließend in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllt (muss nicht sein, hilft aber später beim Aufbau). Bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen.

Aufbau

- 250 g frische Himbeeren
- 2 El. erwärmtes Himbeergelee (optional)

Die Tortenform am Rand mit Tortenrandfolie oder Backpapier auslegen, da die Tortenoberfläche etwas über den Rand hinausragen könnte. Aus dem Biskuit 2 Streifen von 4 cm Breite und knapp 30 cm Länge schneiden, sowie 2 Kreise mit 16 cm Durchmesser. Die Biskuitstreifen mit den Himbeeren nach außen in die Form einpassen. Die Schnittkanten sollten gut aneinander anschließen. Nun legt ihr einen Biskuitkreis auf den Boden der Form. Mithilfe eines Pinsels bestreicht ihr den Biskuit mit dem Zitronensirup. Füllt dann etwas Crème Mousseline hinein und verteilt darauf die frischen Himbeeren (behaltet aber einige für die Deko zurück!) Streicht anschließend noch etwas Creme auf die Himbeeren und legt die zweite Biskuitscheibe darauf. Nachdem ihr auch diese mit Zitronensirup getränkt habt, streicht ihr die restliche Creme Mousseline auf die Torte. Schön glattstreichen und ggf. mit etwas erwärmtem Himbeergelee Streifen auf die Oberfläche 'malen'. Die Torte in den Kühlschrank stellen.

- 1 Tütchen Tortenguss

Den Tortenguss laut Packungsanweisung mit der angegebenen Menge Wasser, mit Zitronensaft gemischt, und Zucker aufkochen. Leicht abkühlen lassen (der Guss muss aber flüssig bleiben) und vorsichtig über die Tortenoberfläche gießen. Die ganze Menge ist allerdings zu viel! Die Torte anschließend vorsichtig und gerade (!) in den Kühlschrank stellen. Sie kann gut eine Nacht durchziehen.

Quelle: Fou de Pâtisserie - Stéphane Glacier

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>