



Himbeertorte mit weißer Schokoladenmousse

Ich habe die Torte in einer 18 cm Form gebacken, eine 20er wäre aber auch gut geeignet

Teig:

- 50 g Marzipanrohmasse
- 20 g Mandeln
- 65 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 2 Eiweiß
- 45 g Mehl

Die Marzipanrohmasse raspeln oder ggf. in der Microwelle leicht erwärmen, damit sie sich leichter untermengen lässt. Den Backofen auf 180 Grad Umluft aufheizen. Marzipan mit den Mandeln und 30 g Zucker vermengen. Ei und Eigelb hinzufügen und alles hell-schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und ein Drittel unter die Eigelbmasse rühren. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit dem restlichen Eischnee unterheben. In eine Springform füllen und ca. 20 Minuten bei 180 Grad backen. Abkühlen lassen.

Himbeerpüree:

- ca. 400 - 500 g Himbeeren (frisch oder gefroren)
- 35 g Puderzucker

Die Früchte mit dem Zucker mit einem Stabmixer o. ä. verschlagen und dann durch ein Sieb streichen, damit die Kerne entfernt werden. Das gewonnene Himbeerpüree wird für die Mousse, den Boden und den Spiegel verwendet und sollte mindestens 250 g ergeben.

Weißer Schokoladenmousse:

- 50 g Milch
- 5 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 150 g weiße Schokolade oder Kuvertüre fein gehackt
- 180 g Schlagsahne

Die Gelatine 5 Minuten in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch mit dem Zucker aufkochen, vom Herd ziehen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die feingehackte weiße Schokolade hinzufügen und darin auflösen. Auf 35-40 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

Den Marzipanbiskuit einmal durchschneiden und mit etwas Himbeerpüree bestreichen. Mit einem Tortenring einfassen. Wie schon oben angesprochen, würde ich euch empfehlen jetzt einige Himbeeren auf dem vorbereiteten Boden zu verteilen. Die weiße Schokomousse darüber geben, glattstreichen und mit dem zweiten Marzipanbiskuit abdecken. Kaltstellen.

Himbeermousse:

- 180 g Himbeerpüree
- 3 Blatt Gelatine
- 1 Eiweiß
- 35 g Zucker
- 120 g Schlagsahne

Die Gelatine 5 Minuten in eiskaltem Wasser einweichen. Ein Drittel des Himbeerpürees in einem Topf erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Nach und nach mit dem restlichen Himbeerpüree verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee verschlagen. Die Sahne cremig schlagen. Zuerst den Eischnee und dann die Schlagsahne unter das Himbeerpüree ziehen. Die Himbeermousse auf den oberen Biskuitboden schichten und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Da mir die Höhe meines Tortenringes zu gering schien, habe ich ihn mit Tortenfolie etwas erhöht. Wenn ihr eine 20er Form nehmt, wird das nicht nötig sein.

Himbeerspiegel:

- 50 g Himbeerpüree
- Saft 1/2 Zitrone
- 25 ml Weißwein
- 50 g Gelierzucker 2:1

Alle Zutaten in einen Topf geben und einige Minuten kochen lassen. Fast abgekühlt auf die erstarrte Himbeermousse streichen und noch einmal kaltstellen.

Fertigstellung:

Die Torte aus dem Tortenring befreien.

80 g Sahne steif schlagen. 50 g weiße Schokolade grob raspeln.

Die Schlagsahne rund um den unteren Teil der Torte streichen und die Schokoladenraspel mit der Hand gleichmäßig gegen die Sahne drücken, sowie den äußeren Rand des Himbeerspiegels damit bestreuen. Mit frischen Himbeeren dekorieren.

Copyright: <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2014

Inspiziert von Matthias Ludwigs