



Himbeertorte mit Polka Dots

Mit * und ¹ markierte Links sind Werbelinks

Verwendete Formen: [Silikonform ‚Universo‘*](#), [Silikonform ‚Tortaflex‘ 16 cm*](#), Springform 18 cm Ø

Tipp: Himbeerpüree kann man sehr gut selber aus gefrorenen oder frischen Früchten herstellen. Dafür die Himbeeren kurz erhitzen, pürieren und durch ein feines [Passiersieb](#)¹ (FlotteLotte) rühren. Wer es sich einfach machen möchte, verwendet fertiges [Himbeerpüree](#)¹. Diese Torte kann man auch gut mit anderen Fruchtpürees wie Mango, Erdbeere, Heidelbeere etc. zubereiten.

Himbeergelee (adpt. Ettore Cioccia)

- 230 g Himbeerpüree
- 35 g Zucker
- 5 g [Pektin](#)*
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker und Pektinpulver vermischen. Das Himbeerpüree in einem kleinen Topf auf ca. 40 Grad erhitzen, das Pektin/Zuckergemisch hinzufügen und unter Rühren ein bis zwei Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die ausgedrückte Gelatine in das Gelee rühren. Ganz kurz abkühlen lassen, dann das Gelee einen Zentimeter hoch in die Tortaflex Form bzw. in eine Form mit 16 cm Ø füllen. Den Rest des Gelees in einen Einmalspritzbeutel geben, eine kleine Spitze davon abschneiden. Mit dem Gelee verschieden große Punkte in die Universo-Silikonform spritzen. Beide Formen einfrieren. Sobald die Himbeerschicht gefroren ist (nach ca. 2. Std.), kann mit der Himbeermousse begonnen werden.

Himbeermousse

- 90 g Himbeerpüree
- 30 g Zucker
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 50 g Mascarpone
- 50 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Himbeerpüree mit dem Zucker erhitzen, bis sich dieser gelöst hat. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Danach die Mascarpone einrühren. Wenn die Masse auf etwa 30 Grad abgekühlt ist, die Sahne cremig schlagen und unterheben. Die Himbeermousse auf die gefrorene Himbeergeleeschicht verteilen und die Form gut abgedeckt erneut einfrieren.

Der Boden der Torte besteht aus zwei Teilen - einer Knusperschicht und einem darauf gestrichenen Biskuit:

Knusperschicht

- 70 g gehobelte Mandelblättchen
- 30 g brauner Zucker
- 0,5 g Salz
- 5 g Mehl
- 30 g weiche Butter

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Die Mandelblättchen fein hacken und mit den restlichen Zutaten zu einer streuseligen Masse verarbeiten. Diese in die vorbereitete Springform geben und mit der flachen Hand festdrücken. 7 Minuten im heißen Ofen vorbacken. Währenddessen den Biskuit vorbereiten.

Biskuit

- 50 g Marzipanrohmasse
- 1 Ei
- 20 g Zucker
- 15 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 15 g geschmolzene Butter

Die Marzipanrohmasse leicht erwärmen (Mikrowelle) oder raspeln. Die Butter schmelzen. Dann lässt sie sich besser verarbeiten. Ei und Zucker zur Marzipanmasse geben und sehr schaumig rühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl darübersieben und unterheben. Zwischendurch 1-2 El. des Teigs mit der flüssigen Butter verrühren und ebenfalls zum Teig geben. Den Biskuitteig auf die vorgebackene Knusperschicht streichen, den Backofen auf 180 Grad stellen und den Boden noch einmal 13-15 Minuten backen. Komplet abkühlen lassen. Dann einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen.

Weiße Vanillemousse (Ettore Cioccia)

- 235 g weiße Kuvertüre, gehackt oder [Callets](#)¹
- 125 g Vollmilch
- ½ Vanilleschote
- 3 Blätter Gelatine
- 250 g Schlagsahne 35%

Die Milch mit der geöffneten Vanilleschote aufkochen, vom Herd ziehen, kurz ziehen lassen, dann die Vanilleschote herausnehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Vanillemilch durch ein Sieb über die gehackte Kuvertüre gießen, eine halbe Minute warten und dann glattrühren. Wenn die auf Masse 30 Grad abgekühlt ist, die Sahne cremig schlagen und in zwei Portionen sachte unter die Ganache heben.

Aufbau

Die Silikonform mit den roten Punkten aus dem Gefrierschrank holen und knapp Dreiviertel der weißen Vanillemousse einfüllen. Ich fülle die Mousse dafür vorher gern in einen Spritzbeutel. So lässt sie sich sauber und sorgfältig verteilen. Nun die eingefrorene Himbeerfruchtschicht aus der Form befreien und waagrecht mit der hellen Schicht nach unten in die Vanillemousse drücken. Eine dünne Schicht Vanillemousse darüber streichen, den gebackenen Boden mit der Biskuitschicht nach unten auflegen. Die Ränder mit Vanillemousse auffüllen. Alles mit Folie bedecken und über Nacht einfrieren.

Transparente Glanzglasur

- 165 g [Glucosesirup](#)*
- 110 g Wasser
- 20 g Zitronensaft, durch ein feines Sieb gegossen
- 130 g Zucker
- 7 Blätter Gelatine

Die Gelatine einweichen. Wasser, Zucker und Glucose in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 2 Minuten bei etwas über 100 Grad köcheln lassen. Den Sirup in ein anderes Gefäß umfüllen. Wenn er bis ca. 80 Grad abgekühlt ist, die Gelatine darin auflösen. Wenn die Glanzglasur ist bereit zum Gießen, wenn sie auf ca. 30 Grad abgekühlt ist.

Dann die eingefrorene Torte aus der Form lösen und auf einen Rost oder eine kleine Schüssel stellen, die auf einer Schale zum Auffangen der überschüssigen Glasur positioniert ist. Die Glanzglasur gleichmäßig über die Torte gießen. Dabei darauf achten, dass die gesamte Oberfläche, sowie die Ränder bedeckt sind. Die Glasur wird auf der gefrorenen Oberfläche sogleich fest. Tropfen am unteren Rand vorsichtig mit einer kleinen Palette abstreifen und die Torte dann auf einen Teller stellen. Nach ca. 2-3 Stunden (je nach Raumtemperatur) ist die Torte aufgetaut. Wer mag, kann sie noch mit weißen Schokoladenelementen oder Himbeeren verzieren. Eigentlich ist sie aber schon für sich ein Hingucker :-)