



Himbeer-Vanille Torte

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen/Materialien: [Silikonform Tortaflex' 16 cm](#) Ø*, [Verstellbarer Tortenring¹](#) , [Silikon Backmatte mit Rand¹](#)

Himbeerschicht

- 125 g Himbeerpüree
- 50 g Zucker
- 100 g frische Himbeeren (alt. TK Früchte)
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Himbeerpüree mit dem Zucker in einem Topf kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die frischen Himbeeren in die Fruchtmasse geben (nicht mehr viel rühren!) und alles sogleich in die Tortaflexform füllen. Die Fruchtschicht einige Stunden oder über Nacht einfrieren.

Rosa Marzipanbiskuit

- 240 g Marzipan Rohmasse
- Gel Lebensmittelfarbe Rosa (*ich habe [RainbowDust¹](#) verwendet*)
- 250 g Vollei
- 75 g Butter, geschmolzen
- 45 g Mehl
- 3 g Backpulver

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Marzipan raspeln und ggf. in der Mikrowelle leicht erwärmen, damit es geschmeidig ist. Die Lebensmittelfarbe zum Marzipan geben und beides vermengen. Dabei nach und nach die Eier mit dem Mixergerät untermixen. Wenn alle Eier integriert sind, die Masse noch einmal weiter sehr schaumig schlagen. Dann die nicht zu warme Butter kurz einarbeiten und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterheben. Die luftige Masse gleichmäßig ca. 8 mm hoch und mind. 30 x 40 cm groß auf ein Backblech streichen. *Ich verwende dafür eine [Backmatte¹](#) mit Rand, die das vereinfacht.* Circa 10 Minuten backen und anschließend komplett abkühlen lassen.

Himbeertränke

- 60 g Wasser
- 60 g Zucker
- 80 g Himbeerpüree
- 10 g Kirschwasser

Wasser und Zucker zusammen aufkochen und zum Himbeerpüree geben. Mit Kirschwasser abschmecken.

Vanillecreme

- 4 Blätter (7 g) Gelatine
- 160 g Milch
- 1 Vanilleschote
- 30 g Eigelb
- 35 g Zucker
- 150 g weiße Kuvertüre, gehackt oder Callets
- 375 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch in einen Topf gießen, die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark und die leere Schote in die Milch geben. Alles zum Kochen bringen. Währenddessen das Eigelb mit dem Zucker verschlagen. Die Vanilleschote entfernen und die heiße Milch unter Rühren zur Eigelbmasse gießen. Alles durch ein Sieb zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren auf ca. 82 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Die heiße Creme über die gehackte Kuvertüre gießen, 1-2 Minuten stehen lassen und dann mit einem Stabmixer pürieren. Die Creme im Kühlschrank abkühlen lassen. Dabei immer zwischendurch einmal umrühren. Wenn die Creme beginnt zu gelieren, die Sahne cremig schlagen und unterziehen.

Aufbau

Den Tortenring auf einen Durchmesser von 18 cm einstellen und mit am besten [Tortenrandfolie²](#) auskleiden. - Aus dem rosafarbenen Biskuit zwei Kreise mit 16 cm Durchmesser, sowie zwei 6 cm breite Streifen ausschneiden, die zusammen eine Länge von etwa 57 cm haben sollten. Die Seiten des Tortenringes mit den Biskuitstreifen auslegen. Dabei darauf achten, dass die Kanten fest aneinander stoßen. Den Boden mit einem Biskuitkreis auslegen und diesen, sowie die Biskuitränder dünn mit der Himbeertränke bestreichen. Eine Schicht Vanillecreme einfüllen. Danach die gefrorene Himbeerschicht auflegen. Darauf wieder eine Schicht Vanillecreme streichen. Mit dem zweiten, leicht getränkten Biskuitkreis belegen. Die restliche Vanillecreme auf die Torte auftragen und glatt streichen. Die Torte nun mehrere Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Für die Dekoration:

Himbeergeleewürfel

- 100 ml Himbeersirup (*ich: Grenadine*)
- 100 ml Wasser
- 4 Blätter Gelatine

Die Gelatine einweichen. Den Himbeersirup mit dem Wasser zusammen erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. *Ggf. kann das Gelee mit etwas roter Lebensmittelfarbe zusätzlich eingefärbt werden. Da ich Grenadinesirup verwendet habe, war das nicht nötig.* In einen mit Frischhaltefolie ausgelegten flachen Behälter einen etwa 1,5 - 2 cm hohen Spiegel der Flüssigkeit füllen und im Kühlschrank erstarren lassen. Zum Dekorieren der Torte in Würfel schneiden.

Polignac Mandeln

- 30 g Wasser
- 60 g Zucker
- 60 g gehobelte Mandeln

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Wasser und Zucker zu Sirup kochen. Die Mandeln hinzufügen und vermengen. 2-3 mm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und ca. 20 Minuten backen. Komplet abkühlen lassen und in kleine Stücke brechen. *Die übrig gebliebenen Polignac Mandeln schmecken lecker zum Kaffee ;-).*

Fertigstellung

- 300 g Himbeeren
- Blättchen von der Zitronenmelisse

Den Ring und die Tortenrandfolie von der Torte entfernen und die Oberfläche dicht mit Himbeeren belegen. Die Geleewürfel, die Polignac Mandeln und Melissenblätter dazwischen arrangieren.

Quelle: [Haute Pâtisserie](#)¹ - Relais Desserts

© 2020 Maren Lubbe – <https://marenlubbe.de>