



Himbeertorte "Summertime"

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

Verwendete Formen: [Tortenring 18 cm](#)*

Crème pâtissière (Vanillecreme)

- 180 g Vollmilch
- ½ Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 25 g Zucker
- 18 g Stärkemehl (Maizena)
- 30 g Butter
- 1 Blatt (1,7g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Eigelb, Zucker und Stärke in einer Schüssel verrühren. Wenn die Milch kocht, den Topf von der Platte ziehen und die Milch unter Rühren zur Eigelbmasse gießen (vorher die Vanilleschote herausnehmen). Die Herdplatte herunterregeln und alles durch ein Sieb zurück in den Kochtopf gießen. Unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen die Creme auf milder Hitze knapp zum Kochen bringen bis sie eindickt. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Die Butter stückchenweise mit dem Stabmixer in die 60 Grad heiße Crème pâtissière einarbeiten. Die Vanillecreme in eine flache Schale füllen (so kühlt sie schneller durch), die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen.

Mandeldacquoise

- 120 g Eiweiß (von ca. 4 Eiern)
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 96 g Puderzucker
- 96 g gemahlene, blanchierte Mandeln
- 20 g Mehl

- Puderzucker zum Übersieben

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Tortenring fetten und den Rand mit Backpapier auskleiden. Den Ring auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.

Das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker schön steif schlagen. Mehl und Puderzucker darüber sieben, ebenso die gemahlene Mandeln. Die trockenen Zutaten sanft aber sorgfältig mit einem Gummispatel unterheben. Den luftigen Teig in einen Spritzbeutel mit großer Rundtülle füllen und zunächst den Boden spiralförmig in die Form spritzen. Anschließend den Rand mit dicken Teigkugeln spritzen. Mit einem Löffel die Spitzen der Kugeln glätten. Den gesamten Boden leicht mit Puderzucker übersieben und ca. 30-40 Minuten backen.

Den Boden auf einem Rost abkühlen lassen und das Backpapier abziehen.

Fertigstellung

- Puderzucker
- ca. 250 g frische Himbeeren
- 1-2 El. Himbeergelee
- [essbares Gold](#)¹

Den Rand des Bodens noch einmal mit Puderzucker besieben. Die Crème pâtissière in die Mitte der Mandelmacquise geben und dabei eine Kuppel formen. Die Himbeeren mit der Öffnung nach außen rundherum anrichten, dabei leicht in die Creme drücken. Das Himbeergelee in einen kleinen Spritzbeutel füllen und die Himbeeren damit füllen. Die Torte mit essbarem Gold dekorieren.

Die Torte schmeckt frisch, aber auch am nächsten Tag noch wunderbar.