



Himbeertorte "Couronne Rose"

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

Verwendete Formen: [Silikonform Pavoni 18/70*](#), [Silikomart Tortaflex 16 cm*](#)

Beerenkompott

- 200 g Himbeerpüree, ungesüßt
- 1 El. Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 9 g Vanillezucker
- 50 g Erdbeeren
- 30 g Himbeeren
- 3 Blätter (5 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden, die Himbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Das Himbeerpüree mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen. Die Fruchtstücke hinzufügen und kurz mitköcheln lassen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine im Fruchtkompott auflösen. Das Kompott im Kühlschrank abkühlen lassen, bis es eine marmeladenartige Konsistenz erreicht hat. Zwischendurch die Kürbiskern-/Olivenölböden backen.

Kürbiskern-/Olivenölböden

- 110 g verquirltes Ei
- 95 g Zucker
- 75 g Milch
- 100 g Mehl Type 405
- 8 g Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g [Kürbiskernöl](#)¹
- 30 g mildes Olivenöl

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Das Ei mit dem Zucker hellschaumig aufschlagen und dann die Milch hinzulaufen lassen. Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit den gemahlenden Mandeln über die Eimasse sieben und sanft unterrühren. Zum Schluss die beiden Öle einrühren. den Teig ca. 1 cm dick auf eine Backmatte, vorzugsweise mit Rand, streichen und 10 bis 12 Minuten backen. Anschließend zwei Böden mit 16 cm Durchmesser ausschneiden.

Einen Boden in die [Silikomart Tortaflex 16 cm](#)* einlegen. Darauf das leicht gelierte Beerenkompott verteilen. Dieses sollte nicht zu flüssig sein, damit es nicht zu sehr unter den eingelegten Boden läuft. Die Tortaflex Form einfrieren.

Zitronenganache mit Kräutern

- 130 g [weiße Kuvertüre](#)*
- 90 g Sahne
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 15 g Glucosesirup oder Invertzucker
- 20 g Zitronensaft
- 10 g Butter
- 4 g wahlweise frisches Basilikum oder Minze

Die Kuvertüre schmelzen, die Kräuter hacken. Die Sahne mit dem Zitronenabrieb und dem Glucosesirup zum Kochen bringen. Die heiße Flüssigkeit mit der Kuvertüre verrühren, mit einem Mixstab durchpürieren und dabei zunächst den Zitronensaft, dann die Butter und die Kräuter untermixen.

Die Ganache auf das mittlerweile erstarrte Beerenkompott verteilen und mit dem zweiten Kürbiskern-/Olivenölboden bedecken. Die Einlage ist jetzt fertig und sollte 4–6 Stunden tiefgefroren werden.

Knusperboden

- 50 g weiße Kuvertüre
- 30 g Nusspraliné ([selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)¹)
- 25 g Kürbiskerne, geröstet und gemahlen
- 25 g geriebene Mürbeteigreste, alternativ aus Keksen, wie z. B. Spritzgebäck
- 42 g Crêpes dentelle Waffelröllchen ([selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)¹)
- 5 g [gefriergetrocknete Himbeeren](#)¹, zerbröseln

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Nusspraliné verrühren. Die Kürbiskerne in der Pfanne vorsichtig rösten und anschließend mahlen, Mürbeteig bzw. Kekse fein zerbröseln, ebenso die gefriergetrockneten Himbeeren. Die trockenen Zutaten sorgfältig mit der Kuvertüre und dem Praliné vermischen. *Ich mache das am liebsten mit der Hand. So kann ich die Konsistenz gut überprüfen. Sollte diese zu trocken sein, kann ein wenig geschmolzene Kuvertüre hinzugefügt werden.*

Die Streuselmasse zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 3–4 mm dick ausrollen. Auf einer Platte liegend in den Kühlschrank legen. Sobald die Schicht fest geworden ist, einen Kreis mit 17–18 cm Durchmesser ausschneiden und den Boden bis zur Verwendung einfrieren. Gefroren zerbricht er dann später beim Auflegen nicht so leicht.

Himbeer-Frischkäsemousse

- 120 g Himbeerpüree, ungesüßt
- 50 g Zucker
- 160 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia)
- 15 g Zitronensaft
- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine
- 220 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen, die Sahne halbsteif schlagen und kaltstellen. Das Himbeerpüree mit dem Zucker aufkochen lassen. Währenddessen den Frischkäse mit dem Zitronensaft glattrühren. Die gut ausgedrückte Gelatine in dem Himbeerpüree auflösen und dieses dann mit dem Frischkäse verrühren. Zum Schluss die Schlagsahne unterziehen.

Aufbau

Die Himbeer-Frischkäsemousse bis auf einen kleinen Rest in die [Silikonform Pavoni 18/70*](#) füllen. Die Form etwas schwenken, damit auch die Ränder innen bedeckt sind. Die gefrorene Einlage ausformen und in die Mousse drücken. Mit der restlichen Mousse bedecken und abschließend den gefrorenen Knusperboden auflegen. Die Torte mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

Himbeer-Baiserstangen

- 100 g Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g feiner Zucker
- 85 g Puderzucker
- rosa Lebensmittelfarbe
- 5 g [gefriergetrocknetes Himbeerpulver*](#) für die Baisermasse
- [gefriergetrocknetes Himbeerpulver*](#) – oder [getrocknete Himbeeren](#)¹ zum Übersieben

Backofen auf 80–90 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Eiweiß in eine saubere, fettfreie Schüssel geben, Salz hinzufügen und mit dem Mixgerät/Küchenmaschine aufschlagen. Dabei schrittweise den Zucker hinzugeben, bis ein fester Eischnee entstanden ist. Anschließend den Puderzucker über den Eischnee sieben und vorsichtig mit einem Teigschaber einarbeiten. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit 10 mm [Rundtülle*](#) füllen und lange, möglichst gleichmäßige Streifen auf das Backpapier dressieren. Das klappt am besten, wenn man die Tülle 1–2 cm über der Oberfläche hält und die Masse wie einen Faden auf dem Backpapier ablegt. Mit getrocknetem Himbeerpulver bzw. durch ein Sieb gestrichene, getrocknete Himbeeren übersieben und ca. 1–1,5 Stunden im Backofen trocknen lassen. Dabei die Backofentür einen kleinen Spalt offen lassen (z. B. Kochlöffelstiel einklemmen).

Fertigstellung

- frische Beeren
- Minzblättchen/Blüten
- Schlagsahne

- Schokoladendekor und essbares Blattgold nach Wunsch
- Himbeer-Baiserstangen, option. weiße Kuvertüre

Die Torte ausformen und auftauen lassen. Ich nehme sie bereits am Vortag aus dem Gefrierschrank und lasse sie abgedeckt langsam im Kühlschrank auftauen. Ein bis zwei Stunden vor dem Servieren auf Raumtemperatur bringen und mit Schlagsahnetupfen, Beeren und Dekorelementen nach Wunsch garnieren.

Die Himbeer-Baiserstangen in 7 cm lange Stücke schneiden und erst kurz vor dem Servieren rund um die Torte anbringen. Ich hatte die Innenseiten der Stangen vorher dünn m

© 2026 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten - <https://marenlubbe.de/>