Himbeertorte

Diese Himbeertorte vereint eine cremige Sahnefüllung und viele fruchtige Himbeeren.

etwa 16 Stück · etwas Übung erforderlich · bis 60 Minuten

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Backpapier
Tortenring

Rührteig:
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
175 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Himbeer-Sahne-Füllung:
etwa 550 g Himbeeren
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Zitronensaft
800 g kalte Schlagsahne
4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Zum Verzieren:
etwa 200 g Himbeeren
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie backe ich eine cremige Himbeer-Sahnetorte?:

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

3 Springformrand lösen und entfernen. Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

4 Backpapier vorsichtig abziehen, Tortenboden zurückstürzen und einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

5 Himbeer-Sahne-Füllung zubereiten:

Himbeeren verlesen und 400 g davon pürieren. Himbeerpüree mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Schlagsahne mit Gelatine fix steif schlagen. Zum Verzieren 2 geh. EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder Lochtülle geben und in den Kühlschrank legen.

6 Die Sahne unter das Himbeerpüree heben und etwa 1/3 der Himbeer-Sahne auf den unteren Boden streichen. Himbeeren auf der Sahne verteilen und leicht andrücken. Die Hälfte der übrigen Himbeer-Sahne auf den Himbeeren verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Die restliche Sahne auf dem Boden verstreichen. Die Himbeertorte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Himbeertorte verzieren:

Himbeeren verlesen. Tortenring lösen und entfernen. Himbeeren als Ring auf die Torte stellen. Die Himbeertorte mit Sahnetuffs und Mini Dekorblüten verzieren und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine besonders cremige Himbeer-Sahne die Himbeeren nach dem Pürieren durch ein Sieb passieren.
- Der Tortenboden kann gut am Vortag gebacken oder eingefroren werden.
- Für die Füllung können auch gefrorene Himbeeren verwendet werden. Dafür 400 g Himbeeren auftauen, pürieren und die Himbeer-Sahne-Füllung damit zubereiten. Die 150 g ganzen Himbeeren für die Füllung **gefroren** auf das erste 1/3 der Creme geben, dann die Torte wie beschrieben weiter füllen.

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)