

Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach

Freitag, den 24.06.2022

Himmliche Himbeertorte

Für 12 Stück

Zutaten:

Für die Baisermasse:

5 Eiweiße (Eier: Größe M)
1 Prise Salz
220 g Zucker
50 g Mandeln, gehobelt

Für den Rührteig:

5 Eigelb (Eier: Größe M)
150 g Zucker
5 EL Wasser, warmes
1 Bio-Zitrone, davon den Abrieb
150 g Weizenmehl Type 405
1 TL Backpulver
150 g Butter, flüssig

Für die Creme:

15 g Agar-Agar
150 ml Wasser
2 EL Zitronensaft
400 g frische Himbeeren
70 g Zucker
300 g Sahne
300 g Crème fraîche
1 Pck. Vanillezucker
0,5 TL Kardamom, gemahlen

Für die Deko:

100 g Himbeeren
1 EL Mandeln, gehobelt
einige Gänseblümchen

Außerdem:

2 Springformen (je Ø 26 cm)
Backpapier für die Formen
Tortenring (Ø 26 cm)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springformen mit Backpapier auslegen.
2. Für die Baisermasse die Eiweiße mit dem Salz in einer Schüssel steif schlagen. Dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse schön glänzt und sich Spitzen formen lassen.
3. Für den Rührteig die Eigelbe mit Zucker, dem warmen Wasser und der Zitronenschale in einer Rührschüssel zu einer hellen Masse aufschlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Die flüssige (nicht heiße) Butter unterziehen.
4. Den Teig halbieren, in die vorbereiteten Springformen geben und glatt streichen. Dann die Baisermasse auf die Formen verteilen und vorsichtig verstreichen. Mit den Mandelblättchen bestreuen.
5. Böden im vorgeheizten Backofen 25–30 Minuten backen, bis das Baiser und die Mandeln leicht gebräunt sind. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Böden aus den Formen lösen.
6. Für die Creme Agar-Agar mit Wasser und Zitronensaft in einem kleinen Topf aufkochen. Dann zur Seite stellen. 150 g Himbeeren mit 1 EL Zucker grob zerdrücken und mit 2 EL Agar-Agar-Mischung verrühren.



7. Die Sahne steif schlagen. Crème fraîche mit dem übrigen Zucker (ca. 60 g), Vanillezucker und Kardamom kurz verrühren. Die restliche noch leicht warme Agar-Agar-Mischung zügig unterrühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben.
8. Einen Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring darum stellen. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen. Die übrigen Himbeeren (250 g) darauf verteilen. Lücken mit dem Himbeerpüree auffüllen. Die übrige Creme darauf verteilen und glatt streichen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken.
9. Die Torte für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Zum Servieren die Torte aus dem Tortenring lösen. Nach Belieben mit Himbeeren, Mandelblättchen und Gänseblümchen dekorieren.

Tipp: Die Himbeertorte schmeckt am besten frisch. Steht sie etwas länger, wird das Baiser weich.