

La vie en rose Himbeertorte

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für den Mürbeteig

75 g Butter (plus etwas mehr zum Einfetten)
1 Prise(n) Salz
2 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Öl
150 g Mehl
1 Esslöffel Wasser

Für den Biskuitboden

5 Eier
5 Esslöffel heißes Wasser
1 Prise(n) Salz
175 g Zucker (plus etwas mehr)
150 g Mehl
25 g Speisestärke
4 Esslöffel Himbeermarmelade
300 g Himbeeren (gefroren)

Für die Füllung

250 g Quark (20 % Fett)
250 g Mascarpone
2 Esslöffel Puderzucker
375 ml Sahne

Für die Himbeercreme

125 ml Saft von den Himbeeren

4 Blatt Gelatine
150 g Joghurt
300 ml Sahne

Für die Garnitur
frische Himbeeren

Besonderes Zubehör
Springform (24 cm Durchmesser)
1 Küchentuch
Tortenplatte
Tortenring

Kalorien hin oder her - diesem Tortentraum in Rosa kann wirklich niemand widerstehen. Und sollte er auch nicht, denn die sahnig-cremige Torte mit süßen Himbeeren ist die Nascherei wirklich wert.

- 1 -

Springformboden einfetten. Für den Mürbeteig Butter mit Salz, Zucker und Öl mit einem Handmixer schaumig rühren. Nach und nach das Mehl hinzufügen, bis eine bröselige Masse entsteht. Wasser dazugeben und den Teig mit den Händen durchkneten. Diesen anschließend möglichst gleichmäßig flach auf den Formboden drücken. Für 30 Minuten kühl stellen.

- 2 -

Währenddessen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen, das Küchentuch ausbreiten und mit Zucker bestreuen. Für den Biskuitteig die Eier mit dem heißem Wasser und Salz schaumig schlagen. Langsam den Zucker unter Rühren dazurieseln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Danach Mehl sowie Speisestärke in die Eiermasse sieben und zu einem glatten Teig vermischen. Diesen auf dem Backblech verteilen, mit einem Spatel glattstreichen und für 15 Minuten backen.

La vie en rose Himbeertorte

Anschließend auf das mit Zucker bestreute Küchentuch stürzen und auskühlen lassen. In dieser Zeit den vorbereiteten Mürbeteig für 10 Minuten im Backofen backen. Im Anschluss ebenfalls auskühlen lassen.

- 3 -

Inzwischen die gefrorenen Himbeeren in einem Topf zum Köcheln bringen. Über einen Messbecher ein feinporiges Sieb platzieren und die heißen Beeren hineinfüllen. Diese dann mit Hilfe eines Löffels durch das Sieb passieren, bis 125 ml aufgefangen sind. Die zurückbleibenden Beerenstückchen mit 3 EL der Himbeermarmelade in einer kleinen Schüssel verrühren.

- 4 -

Das Backpapier von dem Biskuitteig lösen und mit der Himbeer-Marmeladen-Masse gleichmäßig bestreichen. Den Mürbeteigboden aus der Springform lösen, auf die Tortenplatte legen und mit dem verbleibenden Esslöffel Marmelade bestreichen.

- 5 -

Für die Füllung Sahne in einer hohen Schüssel mit einem Handmixer steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Quark, Mascarpone sowie Puderzucker mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren. Vorsichtig die Sahne unterheben und für 20 Minuten kaltstellen.

- 6 -

Anschließend die Füllung auf den Biskuitteig verteilen und diesen an der langen Seite in etwa 4 cm breite Streifen schneiden.

- 7 -

Einen der Streifen wie eine Schnecke aufrollen und in die Mitte des Mürbeteigbodens platzieren. Am äußeren Ende der Schnecke einen weiteren Biskuitstreifen ansetzen und darum wickeln. Mit den restlichen Streifen fortfahren. Damit die Torte eine gleichmäßig runde Form erhält, zum Schluss die aufgewickelten Streifen mit einem Tortenring fixieren. Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

- 8 -

In der Zwischenzeit für die rosa Himbeercreme die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und mit den passierten Himbeeren und dem Joghurt in einer großen Schüssel verrühren. Ebenfalls kaltstellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Anschließend die Sahne steif schlagen und unterheben, sodass eine streichfähige Creme entsteht.

- 9 -

Den präparierten Tortenboden aus dem Kühlschrank nehmen und den Tortenring entfernen. Rundherum mit der rosa Creme bestreichen, die frischen Himbeeren darauf verteilen und erneut für 30 Minuten kaltstellen.