

Himbeer – Creme – Torte

Zutaten Boden:

150 g Mehl
150 g Zucker
3 Eier
1 TL Backpulver

Zutaten Belag:

500 g Himbeeren
400 g Frischkäse
225 g Zucker
500 ml Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
680 ml Johannisbeersaft (rot)
1 Päckchen Himbeer-Götterspeise
3 Päckchen Tortenguss (rot)
15 g Sofortgelatine / Fertiggelatine



Zubereitung:

- Für den Tortenboden die Eier trennen.
- Das Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen.
- Eigelb, 3 EL heißes Wasser und Restzucker schaumig rühren.
- Mehl und Backpulver unterrühren.
- Eischnee unterheben.
- Alles in eine gefettete Springform füllen.
- Bei 180° C 20 Minuten backen.
- Boden auskühlen lassen.
- Für den Belag die Götterspeise mit 180 ml Saft etwa 10 Minuten quellen lassen.
- Dann mit 3 EL Zucker erhitzen und abkühlen lassen.

- Einen Tortenring um den Tortenboden legen.
- Den Boden mit 400 g Himbeeren belegen.
- Tortenguss mit dem restlichen Saft zubereiten.
- Guss gleichmäßig über die Himbeeren geben und fest werden lassen.
- Frischkäse, Restzucker, Vanillezucker und halbe Menge Gelatine verrühren.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Kalte Götterspeise unter die Käsecreme rühren.
- Die Sahne unterheben.
- Creme auf die Himbeerschicht streichen.
- Mindestens 4 Stunden kühlen.
- Mit den restlichen Himbeeren nach Lust, Laune oder Anlass garnieren.