

UFO – Torte

Zutaten Tortenboden:

130 g Mehl
30 g Puderzucker
35 g gemahlene Mandeln
70 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitronensaft
½ TL Backpulver
Erbsen zum Blindbacken



Zutaten Belag:

2 Beutel Götterspeise (Himbeer)
125 g Zucker
250 ml Wasser
500 g Frischkäse
800 g Schlagsahne
250 g Himbeeren
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
1 TL Kakaopulver
Bunte Smarties

Zubereitung:

- Für den Boden alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Gedrückten Teig etwa 45 – 60 Minuten kühl stellen.
- Danach mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Backpapier auflegen und mit den Erbsen beschweren.
- Mit 200° C etwa 25 – 30 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Für den Belag Götterspeisepulver und Zucker vermischen.
- Mischung zusammen mit dem Wasser in einem Kochtopf geben.
- Unter Rühren erhitzen bis alles aufgelöst ist (nicht kochen).

- Masse ca. 30 Minuten abkühlen lassen.
- Etwa 200 g Himbeeren pürieren.
- 400 g Schlagsahne steif schlagen.
- Götterspeise und Frischkäse verrühren.
- Die steife Sahne unterheben.
- Eine „Kuppelschüssel“ mit Folie auslegen.
- Ein Viertel der Creme in die Schüssel geben.
- Um den Tortenboden einen Tortenring legen.
- Restcreme auf den Boden streichen.
- Himbeerpüree mit einer Gabel locker unterheben.
- Torte und Kuppelschüssel mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Danach Kuppel vorsichtig aus der Schüssel lösen.
- Als Raumschiffkuppel auf die Torte legen.
- Den Tortenrand vorsichtig mit einem Messer etwas abrunden.
- Restsahne mit Gelatinepulver und Kakao steif schlagen.
- Dunkle Sahne auf das „Raumschiff“ streichen.
- Mit den restlichen Himbeeren und den Smarties als Fenster verzieren.
- Noch einmal eine Stunde kalt stellen.