

Himbeertorte

HEYLIVE.DE

Zutaten:

4		Eier
4	EL	warmes Wasser
150	g	Zucker
75	g	Mehl
50	g	Mondamin
1	TL	Backpulver

Backtemperatur:

Backzeit:

Speicherwärme 0°C

Für die Füllung

3		Eigelb
90 g	Zucker	
4	EL	Wein

Automatik-Platte

Stufenschaltung

4	cl	Himbeergeist
2	Bl.	weiße Gelatine

2	Becher	Sahne
---	--------	-------

500	g	Himbeeren
1/4	l	Himbeersaft
1	P.	Tortenguß

Zubereitung:

- mit
- sehr cremig schlagen
- und
- gemischt mit
- vorsichtig unter die Eicreme heben.
Den Teig in einer mit Pergamentpapier ausgelegte und gefettete Springform geben und sofort backen.
- 175°C Ober- u. Unterhitze oder 155°C Umluft
- ca. 30 Min.
- 5 Min.
- mit
- in einen Topf geben und auf der Kochplatte abschlagen.
- 3 - 4 oder
- 2
- mit
- abschmecken
- kalt einweichen, Gelatine ausdrücken, in die heiße Creme geben und auflösen lassen.
- steif schlagen und unter die kalte Creme heben.
Biskuitboden auf eine Tortenplatte geben 1x durchschneiden u. mit 2/3 der Creme füllen. Den Rest auf den Deckel verteilen.
- Auf die Creme setzen.
- mit
- andicken und über die Himbeeren verteilen. Den Rand der Torte mit Sahne bestreichen.