

Frühling  
bei Globus

BACKEN  
MIT GLOBUS

und

Sally



Frühlingstorte

Globus

# Zutaten

## Biskuit

4 Eier  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1/2 TL Vanilleextrakt  
2–3 Tropfen Bittermandelaroma  
100 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln

## Himbeercreme

300 g Himbeeren (TK)  
100 ml Wasser oder Saft  
80 g Zucker  
2 Beutel Agar-Agar (30 g)  
200 g Schmand  
400 g Sahne  
4 TL San-apt  
1 TL Vanilleextrakt

## Dekoration

200 g Himbeeren  
40 g weiße Kuvertüre  
essbare Oblatenblumen



Ø 26 cm ⏱ 60 Min. 📏 15 Min. ⌚ 4 Std.

Diese Frühlingstorte besteht aus einem lockeren Biskuitteig mit Bittermandelaroma und gemahlene Mandeln. Darauf kommt eine Himbeercreme mit Schmand und Sahne. Wenn keine Himbeersaison ist, können auch gut TK-Himbeeren verwendet werden. Dekoriert wird die Torte mit weißer Kuvertüre und Oblatenblumen.

### 1 Biskuit

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 10–15 Minuten cremig verrühren. Bittermandelaroma, die gemahlene Mandeln und das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Backform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten backen. Abkühlen lassen. Danach einmal waagrecht durchschneiden. Nach Belieben die Böden mit Amaretto oder Mandelsirup tränken. Einen sauberen Tortenring um den unteren Tortenboden setzen.

### 2 Himbeercreme

Die Himbeeren mit dem Wasser pürieren. Den Zucker und Agar-Agar hinzufügen und aufkochen lassen, 2 Minuten sprudelnd kochen. Danach lauwarm abkühlen lassen. Den Schmand einrühren. Die Sahne mit San-apt und Vanilleextrakt steifschlagen und langsam unter die Himbeercreme heben. Die Hälfte der Himbeercreme auf dem Tortenboden verteilen, zweiten Boden aufsetzen, übrige Creme draufstreichen und für 4 Stunden kühlen.

### 3 Dekoration

Die Torte mit Himbeeren, Kuvertüre-Spänen und den essbaren Blumen dekorieren. Den Tortenring abnehmen und die Torte servieren.



**Rezepte auch online!**

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

