

Süße Backideen

MIT EVELIN
& GLOBUS



Himbeer-Baiser- Torte



globus.de



8-12 Stücke



2,5 h



mittel



Springform
20cm

Zutaten Zitronen-Biskuit

- 125 g Butter, zimmerwarm
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eigelb, zimmerwarm
- 115 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- 40 g gemahlene Mandeln

Zutaten Mandel-Baiser

- 5 Eiweiß, zimmerwarm
- 1 Prise Salz
- 250 g Zucker
- 100 g Mandelblättchen

Zutaten Himbeer-Fruchteinlage

- 250 g TK-Himbeeren
- 2 EL Zucker
- 30 ml Wasser
- 20 g Speisestärke
- 100 g Himbeeren (bis zur Schichtung beiseite stellen)

Zutaten Zitronen-Frischkäse-Creme

- 240 g Frischkäse
- 80 g Mascarpone
- 340 g Crème fraîche
- 1 TL Vanilleextrakt
- Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
- 2-3 EL Zitronensaft
- 3 TL San Apart
- 3-4 EL Puderzucker

Zutaten Dekoration

- 100 g Himbeeren



Guten Appetit,
eure Evelin



Zubereitung online nachlesen!

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

globus.de/suessebackideen

So geht's:

1 Zubereitung Zitronen-Biskuit & Mandel-Baiser:

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und drei Springformen mit einem Durchmesser von 20 cm mit Backpapier auskleiden. Anschließend zimmerwarme Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz blass luftig aufschlagen. Nach und nach und unter ständigem Rühren Eigelb zu dem Zucker-Butter-Gemisch geben. Danach das Mehl mit dem Backpulver in die Schüssel sieben. Abrieb und Saft einer Zitrone und die gemahlene Mandeln mit dazugeben und alles nochmal auf mittlerer Stufe zu einem geschmeidigen Teig aufschlagen. Den Teig gleichmäßig in die drei vorbereiteten Springformen streichen.

Anschließend das Eiweiß auf niedriger Stufe in einer (sauberen!) Rührschüssel mit der Küchenmaschine aufschlagen bis sich kleine Luftbläschen bilden. Die Hälfte des Zuckers dazugeben und auf mittlerer Stufe weiterschlagen. Sobald die Masse Spitzen schlägt, kann der restliche Zucker nach und nach und unter ständigem Rühren dazu gegeben werden. Sobald sich die Zutaten verbunden haben und der Zucker sich aufgelöst hat, kann die Baisermasse auf dem schon aufgestrichenen Teig verteilt werden. Zum Schluss die Mandelblättchen darauf verteilen und 30-35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die fertig gebackenen Böden aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.

2 Zubereitung Himbeer-Fruchteinlage:

TK-Himbeeren und Zucker in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Himbeerpüree durch ein Sieb streichen und anschließend in einem Topf zum Kochen bringen. Wasser mit der Speisestärke glatt rühren und unter das Himbeerpüree rühren, bis die Masse leicht andickt. Den Topf vom Herd nehmen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.

3 Zubereitung Zitronen-Frischkäse-Creme:

Frischkäse, Mascarpone, Crème fraîche, Vanilleextrakt, Zitronenabrieb, Zitronensaft und San Apart in eine Rührschüssel geben. Puderzucker ebenfalls in die Schüssel sieben und mit der Küchenmaschine alle Zutaten auf mittlerer Stufe aufschlagen. Die fertige Creme in einen Spritzbeutel mit französischer Sterntülle (Durchmesser 1 cm) geben und bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.



4 **Fertigstellung:**

100 g Himbeeren waschen, trocken tupfen und halbieren. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte setzen. Die Hälfte der Himbeer-Fruchteinlage auf dem Boden verstreichen. 50 g frische Himbeeren vorsichtig in die Fruchteinlage drücken. Nun die Hälfte der Zitronen-Frischkäse-Creme mithilfe einer französischen Sterntülle in Form von Tupfen gleichmäßig aufspritzen. Den zweiten Boden oben auflegen und die Schichtung wiederholen - Himbeer-Fruchteinlage, Himbeeren, Zitronen-Frischkäse-Creme & den 3. Boden als Deckel oben auflegen. Die Torte anschließend etwa 3-4 Stunden kühl stellen.

5 **Dekoration:**

Nach Belieben können nun noch einige frische Himbeeren auf die Torte gesetzt werden.

Guten Appetit,
eure Evelin



Rezepte online nachlesen!

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

globus.de/suessebackideen