

1. August Himbeertorte

120 MIN | FÜR EINE TORTE



ZUTATEN

CREME

- 6 Blatt Gelatine
- 250g Himbeerpüre
- 2 Eiweiss (55g)
- 75g Zucker
- 190g Rahm

BISKUIT

- 120g Zucker
- 4 Eier
- 1 TL Vanillezucker
- 120g Mehl
- Lady Queend Dessertform



ZUBEREITUNG

BISKUIT

- 1 Eier trennen. Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, nebenbei Eiweiss steif schlagen. Mehl unter das Eigelb mischen und zum Schluss Eiweiss unterheben damit alles schön luftig wird.
- 2 Damit das Schweizerkreuz entsteht zuerst die kleine Ringform mit $\frac{3}{4}$ des ungefärbten Teig backen. (180°C Umluft, 20-25 min) Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen, dann an allen «Ecken» die Ecken rund herum heraus schneiden. Restlicher Teig rot färben und $\frac{2}{3}$ wieder in die kleine Form geben. Der zugeschnittene Kuchen hinein drücken und der restlich rote Teig darüber geben. Nochmals gleichlang backen.

CREME

- 3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Etwas Himbeerpüree einrühren, dann alles unter das übrige Püree mixen.
- 4 Eiweiss steif schlagen und dabei nach und nach Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen bis die Masse hell und glänzend ist. Eischnee unter das Püree ziehen. Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben.
- 5 Masse in die grössere Ringform geben und Biskuit-Ring hinein drücken bis alles eben ist. Resten der Creme in einem Tupper gefrieren und als Parfait geniessen.

