

Himbeersahnetorte

Quelle: <https://www.zungenzirkus.de/himbeersahnetorte-fruchtig-und-cremig/>

Zutaten

Biskuit

- 4 Eier
- 110 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 90 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 2-3 EL rote Konfitüre

Himbeersahne

- 200 g Himbeeren
- 1 EL Zucker
- 100 g Creme fraiche
- 200 ml Sahne
- 1 gestr. TL Agar Agar (REINES Agar Agar, keine Agartine!)

Quarksahne

- 250 g Quark (20%)
- 4 EL Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1¼ geh. TL Agar Agar

Himbeertopping

- 400 g Himbeeren, TK oder frisch
- 2 EL Zucker
- 250 ml Himbeernektar (oder anderen roten Fruchtsaft)
- 1 Pck Tortenguss
- ¼ TL Agar Agar (REINES Agar Agar, keine Agartine!)

Zubereitung

Biskuit

Zuerst den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen. Form schließen, den Rand der Form nicht fetten. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier mit Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät oder Küchenmaschine auf höchster Stufe ca. 3-5 Minuten hell-cremig aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer anderen Schüssel vermengen. Dann über die Ei-Zucker-Masse sieben und mit einem Teigspatel behutsam unterziehen. In die Springform füllen und für ca. 20-23 Minuten goldbraun backen.

Stäbchenprobe machen! Danach mit einem Messer an der Innenseite der Form entlangfahren und den Biskuit somit lösen. Formrand wegnehmen und komplett erkalten lassen.

Den Biskuit 3 Mal waagerecht durchschneiden. Hinweis: Die oberste Scheibe schnitt ich etwas dünner, damit der Deckel nicht ganz so dick ist und sich die Himbeersahnetorte im Anschluss besser schneiden lässt.

Den untersten Biskuit mit Konfitüre bestreichen. Mittlere Biskuitscheibe auflegen und in einen Tortenring spannen. Anmerkung: Die Himbeersahnetorte wird relativ hoch! Der Tortenring sollte min. 10 cm hoch sein.

Himbeersahne

Himbeeren mit 2-3 EL Wasser und Zucker in einem Topf kurz aufkochen, dann pürieren. Nimmt man frische, ungefrorene Himbeeren, kann man diese auch ohne vorher erhitzen pürieren. Sahne steif schlagen und beiseite stellen.

Agar Agar in den Topf zum Püree geben und verrühren. Nochmals unter rühren erhitzen und 1 Minute leise köcheln lassen. In eine Schüssel füllen und die Creme fraiche hinzurühren.

Sobald die Masse nur noch handwarm ist (u.U. direkt nach dem Einrühren der Creme fraiche) behutsam und zügig die Schlagsahne unterziehen. Auf dem eingespannten Biskuit verteilen und glatt streichen. Kühl stellen.

Quarksahne

Sahne steif schlagen. Quark mit Zucker in einer Schüssel verrühren.

Milch mit Agar Agar in einem Topf verrühren und erhitzen. 1 Minute leise köcheln lassen. Heiße Milch zum Quark gießen und verrühren.

Sobald die Masse nur noch handwarm ist, sofort die Schlagsahne unterheben. Unverzüglich auf der Himbeersahne verteilen und glatt streichen. Den Biskuitdeckel auflegen und leicht andrücken. Kalt stellen.

Himbeertopping

Saft in einem Topf mit Tortenguss und Agar Agar verrühren und zum Kochen bringen. Kurz kräftig kochen lassen, dann den Topf von der Herdplatte ziehen. Die Himbeeren behutsam einrühren. Bei Gefrorenen muss man nicht ganz so vorsichtig sein!

Auf der Himbeersahnetorte verteilen.

Die Torte für min. 3 Stunden kalt stellen.