

Himbeer-Baiser-Torte

Nährwert pro Stück: E: 10 g, F: 38g, Kh: 64g, kcal: 636



Zutaten für 8 Stück

FÜR DEN TEIG:

150 g Butter (zimmerwarm)

140 g Kristallzucker

4 Eier (Größe M)

280 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

100 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)

FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g Himbeeren

400 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

40 g Kristallzucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

1 Pck. Sahnesteif

ZUSÄTZLICH:

3 Eiweiß (Größe M)

70 g feiner Kristallzucker

10 g Speisestärke

1 TL Himbeer-Fruchtaufstrich



© Walter Cimalbal für ZS Verlag

1. Einen Bogen Backpapier auf den Boden einer Springform (Ø 18 cm, Randhöhe 9 cm) legen. Den Springformrand darumlegen und festziehen.
2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C
3. Für den Teig Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker hinzugeben und in etwa 3 Minuten schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Mineralwasser kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Tortenboden in etwa 45 Minuten goldbraun backen.



5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Tortenboden etwa 60 Minuten abkühlen lassen.
6. Die Backofentemperatur auf Ober-/Unterhitze: etwa 120 °C, Heißluft: etwa 100 °C herunterschalten. Den Tortenboden aus der Form lösen und waagrecht halbieren. Den unteren Boden auf einen Servierteller, den oberen Boden auf ein Backblech legen.
7. Für die Füllung Himbeeren verlesen. Sahne steif schlagen. Zucker, Vanille-Zucker und Sahnesteif unterschlagen. Himbeeren untermischen. Himbeersahne auf dem unteren Boden glatt verstreichen, in den Kühlschrank stellen.
8. Eiweiß und 30 g Zucker mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen, restlichen Zucker (40g) esslöffelweise einstreuen und weitere etwa 4 Minuten schlagen, bis ein sehr fester Schaum entstanden ist. Speisestärke kurz unterrühren. Die Masse mit einem Esslöffel kuppelartig in Wolken auf den oberen Boden (Backblech) streichen. Etwas Himbeer-Fruchtaufstrich daraufträufeln und mit der Rückseite eines Löffels vorsichtig auf dem Baiser verstreichen.
9. Das Backblech in den heißen Backofen schieben. Baiser etwa 10 Minuten backen. Es soll außen trocken und innen schnittfest sein.
10. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, etwa 60 Minuten abkühlen lassen.
11. Den Baiserboden auf die Himbeersahne setzen und in den Kühlschrank stellen. Die Torte nach spätestens 1–2 Stunden servieren, da die Baiserwolken sonst zusammenfallen.



Mehr Rezepte in
"Rührkuchen von A-Z"

