

REZEPT FÜR SOMMERLICHE HIMBEER-BUTTERCREMETORTE



SOMMERLICHE HIMBEER-BUTTERCREMETORTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 12 Stücke | 90 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Biskuit:

- 4 Eier (M)
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 60 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Für die Buttercreme und zum Verzieren:

- 1 l Milch
- 3 Päckchen Sahnepuddingpulver (für je 500 ml Milch)
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 400 g Himbeeren
- 250 g weiche Butter
- 60 g SweetFamily Puderzucker
- 80 g Himbeerkonfitüre
- 100 g Blaubeeren
- nach Belieben essbare Blüten oder Kräuterblättchen zum Garnieren



3957

ZUBEREITUNG

463

Kcal

Pro Stück

6

Gramm

Eiweiß

56

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

Fett

1. Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C)** vorheizen. Für den Biskuit Eier, Zucker und Salz ca. 5 Minuten dickcremig und hell aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterziehen. Teig auf 2 am Boden mit Backpapier belegte Springformen (18 cm Durchmesser) verteilen und glatt streichen. Im heißen Ofen 18-20 Minuten hell backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Für die Buttercreme 250 ml Milch mit Puddingpulver und Zucker verquirlen. Übrige Milch aufkochen, Puddingmilch zufügen und unter Rühren zu Pudding kochen. In eine Schüssel füllen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen und auskühlen lassen. 60 g Himbeeren verlesen und durch ein Sieb streichen.

3. Weiche Butter und gesiebten Puderzucker dickcremig und hell aufschlagen. Erkaltem Pudding löffelweise zufügen und unterrühren. 500 g abnehmen, Himbeermark nach und nach zugeben und kurz unterschlagen.

4. Biskuit aus den Formen lösen und jeweils in 2 Böden schneiden. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Konfitüre bestreichen. Die Hälfte der Himbeerbuttercreme darauf streichen. Zweiten Biskuit auflegen, mit ca. 4 EL weißer Buttercreme bestreichen. Dritten Biskuit und restliche Himbeerbuttercreme darauf schichten. Mit letztem Biskuit enden. Torte rundherum dünn mit weißer Buttercreme überziehen. Übrige Buttercreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Torte und Spritzbeutel mindestens 30 Minuten kühl stellen.

REZEPT FÜR SOMMERLICHE HIMBEER-BUTTERCREMETORTE

5. Buttercreme als Tupfen rundherum auf den Tortenrand spritzen. Mit einem kleinen Löffelstiel Tupfen nach oben verziehen. Erneut mindestens 30 Minuten kühl stellen.

6. Vor dem Servieren übrige Him- sowie Blaubeeren verlesen, Torte damit dekorieren. Nach Belieben mit essbaren Blüten oder Kräutern bestreuen.

Tipps:

Eine tolle Deko, die allerdings schnell schmilzt und daher zügig vernascht werden sollte: Kurz vor dem Servieren Himbeereis oder -sorbet mit einem Kugelportionierer zu Halbkugeln formen und auf der Torte verteilen.

Wer nur eine Springform in der angegebenen Größe hat, bereitet die Biskuitmasse in zwei Portionen zu und backt die Böden nacheinander.

Die Biskuitböden und der Pudding können auch einen Tag im Voraus gebacken bzw. gekocht werden.

Damit sich Butter und Pudding gut verbinden, sollten beide etwa die gleiche Temperatur, am besten Zimmertemperatur, haben.