

Cremige Himbeertorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eigelb, 100 gr Blütenhonig vom Imker, 1 Esslöffel Vanillezucker, 2 Esslöffel Mandellikör, 4 Eiweiß, 70 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 100 gr gehackte Mandeln, 5 Esslöffel Himbeergelee zum Bestreichen, 400 gr Himbeeren, 2 Eigelb, 100 gr Blütenhonig vom Imker, 500 gr Mascarpone, 1 Becher Sahne, 2 Esslöffel Sahnesteif, 40 gr gehackte Mandeln.

Die Vorbereitungen:

Elektrobackofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Zubereitung:

Für den Teig Eigelb, Honig, Vanillezucker und Likör schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen, auf die Masse geben. Mehl u. Backpulver sieben, mit den Mandeln verrühren, auf den Eischnee geben und vorsichtig unterziehen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und ca. 25 Min. backen (Elektro und Erdgasbackofen 180 Grad / Stufe 3, Umluft 160 Grad), auskühlen lassen und zweimal waagrecht durchschneiden.

Den unteren und mittleren Bereich mit Himbeergelee bestreichen. Für die Füllung Himbeeren verlesen, Eigelb, Honig und Zucker schaumig schlagen, Mascarpone unterziehen und mit Zimt abschmecken.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unterheben und ein Drittel der Creme beiseite stellen. Unter die restliche Creme zwei Drittel der Himbeeren geben, Böden mit der Creme zusammensetzen.

Fertig, Bon appetit!