# Himbeer-Smoothie-Torte

Das Rezept für die Himbeer-Smoothie-Torte bringt Farbe an den Kaffeetisch und ist eher süß, fruchtig und säuerlich im Geschmack.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 1,3 h

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 4,8 h

## Zutaten

### Für den Mürbeteig

| | |
|---|---|
| 25 g | Pistazien |
| 150 g | Mehl (gesiebt) |
| 50 g | Butter (kalte) |
| 50 g | Staubzucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Stk. | Ei |
| 3 EL | Himbeermarmelade |

### Für den Biskuit

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Eiweiß |
| 2 Stk. | Eigelb |
| 2 EL | Wasser (lauwarm) |
| 100 g | Kristallzucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 75 g | Mehl (gesiebt) |
| 25 g | Speisestärke |

### Für die Himbeercreme

| | |
|---|---|
| 300 g | Himbeeren (gefroren) |
| 6 Blätter | Gelatine (weiße) |
| 250 g | Vollmilchjoghurt |
| 50 g | Kristallzucker |
| 1 Spritzer | Zitronen |
| 300 ml | Schlagobers |

### Für den Guss

| | |
|---|---|
| 2 Packungen | Tortenguss (klar) |
| 250 ml | Smoothie (roten) |
| 250 ml | Smoothie (grünen) |

### Für die Dekoration

| | |
|---|---|
| 200 ml | Schlagobers |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 25 g | Pistazien |

## Zubereitung

1. Für die Himbeer-Smoothie-Torte die 50g Pistazien fein mahlen, die Himbeeren auftauen und den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen.

2. Dann das Mehl, die Butter in kleinen Stücken, den Staubzucker, den Vanillezucker, 25g Pistazien und das Ei in eine Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verkneten und im Anschluss nochmal kurz mit den Händen verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Derweil den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Für den Biskuit, die 2 Eiweiße mit dem Wasser kurz aufschlagen. Dann den Zucker, den Vanillezucker und das Salz einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Zucker sich gelöst hat.

4. Dann die 2 Eigelbe unterrühren. Als nächstes das Mehl mit der Speisestärke mischen, auf die Eiweißmasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform geben, glatt

streichen und ca. 10-12 Minuten backen. Den Boden danach komplett auskühlen lassen und aus der Form holen.

5. Nun die Springform erneut mit Backpapier auslegen. Dann den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Kreis ausrollen. Damit dann den Boden der Springform auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Der Boden kann danach 12-15 Minuten im Ofen fertig backen und im Anschluss ebenfalls komplett auskühlen.

6. Als nächstes die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Des weiteren den Joghurt, den Zucker und den Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Dann ca. 3 EL von dem Joghurt unterrühren und die Masse zurück zu dem restlichen Joghurt wieder geben. Die Himbeeren hinzufügen alles gut verrühren und zur Seite stellen.

7. Jetzt den Biskuitboden einmal waagerecht teilen. Dann den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte setzen und diesen mit der Marmelade bestreichen. Danach einen Biskuitboden auf den Mürbeteigboden setzen und leicht andrücken. Nun einen Tortenring drumherum legen.

8. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und unter die Himbeercreme heben. Die Creme auf dem Boden verteilen, glattstreichen und den zweiten Biskuitboden auflegen. Nochmals leicht andrücken und die Torte für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

9. Die beiden Smoothies in jeweils einen Topf geben und mit dem Tortengusspulver verrühren. Parallel beide Töpfe erhitzen und unter Rühren aufkochen lassen. Dann beide Massen ZÜGIG und beliebig auf der Torte verteilen und evtl. mit einem Hölzchen Muster ziehen. Im Anschluss sollte die Torte mindestens weitere 2 Stunden in den Kühlschrank, besser aber über Nacht.

10. Zum Ende hin, die Torte mit einem Messer aus dem Ring lösen. Dann das Schlagobers mit den Vanillezucker steif schlagen und die Torte am Rand damit dünn einstreichen. Wer mag, kann noch mit dem Spritzbeutel Tupfen auftragen. Zum Schluss mit den übrigen Pistazien die Torte dekorieren und servieren.

## Tipp

Für die Himbeer-Smoothie-Torte kann man z.B. auch gelbe Smoothies verwenden.