Gestreifte Himbeertorte

Die gestreifte Himbeertorte schmeckt nicht nur lecker, mit diesem Rezept ist der Valentinstag gerettet.

Verfasser: Pia-kocht

Arbeitszeit: 2,0 h

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,5 h

Foto: Pia-kocht

Zutaten

für den Biskuit

6 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
200 g	Zucker
200 g	Mehl
40 g	Speisestärke
1 Packung	Lebensmittelfarbe (blaue)

für die Himbeercreme

750 g	Himbeeren (gefroren)
10 Stk.	Himbeeren (frische zum Dekorieren)
500 g	Mascarpone
1 Packung	Vanillezucker
4 EL	Zucker
250 g	Schlagobers (geschlagen)
100 g	Frischkäse

Zubereitung

1. Am besten bereitest du dir den Biskuitteig schon einen Tag vorher vor, damit er in der Nacht noch etwas ruhen kann und gut abkühlt. Den Ofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen. Die Eier für den Biskuit trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit 5 EL lauwarmen Wasser und dem Zucker schaumig schlagen, bis es ein helles Gelb erhält.

2. Das aufgeschlagene Eigelb vorsichtig zu dem steif geschlagenem Eiweiß hinzu geben. Das Mehl, die Stärke und die blaue Lebensmittelfarbe siebst du durch ein feines Sieb darüber. Das Ganze vermischst du nun sehr sehr vorsichtig mit einem Schneebesen oder einem Gummischaber.

3. Für den Teig legst du nun eine Springform am Boden mit Backpapier aus (am besten rund zuschneiden). Ich habe meine Springform mit einem Durchmesser von 24 cm benutzt. Den Teig nun vorsichtig hineingeben, etwas glatt streichen und für 25-30 Minuten in den Ofen stellen. Am besten prüfst du mit einem Holzstäbchen ob der Biskuit schon durch gebacken ist. Den Biskuit nach dem Backen in der Form auskühlen lassen und eine Nacht stehen lassen. Am besten bereitest du auch schon am Tag, bevor du die Torte verschenken oder servieren möchtest, die Himbeercreme vor.

4. Dafür kochst du die tiefgefrorenen Himbeeren so lange bis sie ganz matschig geworden sind. Diese streichst du dann durch ein feines Sieb, damit die Kerne aussortiert werden. Nun schlägst du die Mascarpone cremig und gibst du Frischkäse dazu. Das alles verrührst du nun mit der Himbeersoße. Nur noch den Zucker und den Vanillezucker untermischen und die Creme über Nacht, abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

5. Am nächsten Tag beginnst du damit den Biskuitteig in 3 gleichmäßig dicke Scheiben zu schneiden. Dafür benutzt du am besten ein großes Sägemesser und schneidest erst mal nur am Rand eine gerade Linie, um dann die Scheiben in der Mitte vorsichtig zu trennen.

6. Nun brauchst du einen schönen großen Tortenteller. Darauf legst du die Scheibe die beim Backen oben lag (da diese meistens nicht so schön ist). Darauf streichst du gleichmäßig ein Drittel deiner Himbeercreme. Auf die Creme setzt du nun vorsichtig die zweite Schicht Biskuit. Darauf das zweite Drittel Himbeercreme vorsichtig und gleichmäßig verteilen. Zum Schluss kommt noch die letzte Schicht Biskuitboden auf die Creme.

7. Für die Ummantelung der Torte schlägst du nun den Schlagobers steif und hebst sie unter die Mascarpone-Himbeercreme. Damit bestreichst du nun mit einer Palette oder einem Teigschaber vorsichtig die ganze Torte von allen Seiten. Nur noch alles schön glatt streichen und überall gleichmäßig bestreichen und dann kannst du deine Torte so dekorieren wie du es möchtest. Mit Schokoraspeln, frischen Früchtem, Kerzen, Zuckerperlen, und so weiter.

8. Ich hoffe ihr habt genauso viel Spaß wie ich beim Torte backen, ihr merkt bestimmt schnell das ihr das ein oder andere etwas verändern wollt, genau so sollte es auch sein. Gestaltet sie nach euren Wünschen und Geschmäckern und jeder merkt wie viel Kreativität und Gedanken in der Torte stecken! Viel Spaß!

Tipp

Was die Früchte und Dekoration angeht könnt ihr euch ganz von den Lieblingsfrüchten oder Lieblingsfarben der Gebutstagskinder inspirieren lassen.