Himbeertorte für Ostern

Eine tolle Torte für die Osterfeiertage. Dieses Rezept für eine Himbeertorte für Ostern wird Entzücken und Bewunderung ernten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 4,8 h

Gesamtzeit: 5,5 h

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

350 g	Himbeeren (tiefgefrorene)
50 g	Staubzucker
500 g	Himbeerjoghurt
8 Blätter	Gelatine (weiße)
2 EL	Orangensaft
350 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Himbeermarmelade (und Orangensaft)
150 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Pistazien (zum Dekorieren)
Nach Belieben	Marzipanfiguren ((Hasen) zum Dekorieren)
3 Stk.	Wiener Tortenboden (fertig)

Zubereitung

1. Für die Himbeertorte für Ostern zuerst die Himbeeren in einer mittelgroßen Schüssel auftauen lassen. Dann Staubzucker hinzugeben und das Ganze mit dem Handrührgerät pürieren. Das Püree dann durch ein dünnes Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Zu dem Mus Himbeerjoghurt mischen und verrühren.

2. Nun die Gelatine in kaltes Wasser legen. Nach circa 5 Minuten aus diesem herausnehmen und ausdrücken. In einem kleinen Topf den Orangensaft warm machen, die Gelatine hineingeben und unter ständigem Rühren auflösen. Danach alles unter die Joghurtmasse geben, kräftig vermischen und in den Kühlschrank stellen. Nach circa 45 Minuten sollte die

Masse fest sein. Nun Schlagobers steif schlagen und zu der Masse geben.

3. Um die Torte zu schichten, muss man nun um den Wiener Boden einen Tortenring legen. Orangensaft aufträufeln und Himbeerkonfitüre gleichmäßig aufstreichen. Dann 1/3 der Himbeermasse ebenfalls auf dem Boden verteilen und den nächsten Tortenboden auflegen. Dies wiederholen und mit Himbeermasse abschließen. Wichtig ist hier, dass die Himbeermasse glatt ist. Die Torte muss nun 4 Stunden an einem kühlen Ort, am besten im Kühlschrank ruhen.

4. Nach dieser Zeit Schlagobers schlagen und um die Torte herumstreichen. Mit einem Spritzbeutel kleine Sahnehäubchen auf den Deckel sprühen, die Dekohasen aufsetzen und mit Mandeln, Pistazien und Himbeeren nach eigener Vorstellung verzieren. Nun sofort servieren.

Tipp

Eine leckere Himbeertorte für Ostern kann man auch an anderen Sonntagen servieren. Einfach die Deko ändern und statt der Hasen frische Himbeeren auflegen.