

Himbeertorte mit weißer Schokomousse

Die Himbeertorte mit weißer Schokomousse, Himbeermousse und Biskuit ist eine vorzügliche Rezept-Idee. Eine feine Nachspeise ideale für Geburtstage oder zum Muttertag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für den Biskuit

2 Stk.	Eier
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
50 g	Mehl
35 g	Speisestärke
13 g	Sonnenblumenöl

für die Schokomousse

50 g	Milch
5 g	Zucker
2 Blätter	Gelatine
150 g	Weißer Schokolade
180 g	Schlagobers (Schlagsahne)

für die Himbeermousse

180 g	Himbeeren
3 Blätter	Gelatine
1 Stk.	Eiweiß

35 g Zucker

120 g Schlagobers (Schlagsahne)

Himbeerspiegel

320 g Himbeeren

4 Blätter Gelatine

Nach Belieben Staubzucker

zum Bestreichen

Himbeermarmelade

Zubereitung

1. Für die **Himbeertorte mit weißer Schokomousse** die gefrorenen Himbeeren erhitzen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Stelle das Himbeerpüree beiseite.
2. Trenne die Eier, schlage das Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz steif. Füge nach und nach die Eigelbe hinzu. Siebe das Mehl und Speisestärke in den Teig, hebe vorsichtig es unter und rühre dann das Sonnenblumenöl hinzu. Fülle den Teig in eine Springform mit 20 cm Durchmesser. Backe den Biskuit bei 175° C Ober-/Unterhitze für zirka 25 Minuten im vorgeheizten Ofen. Lass ihn abkühlen und teile ihn einmal.
3. Für die weiße Schokomousse erwärme die Milch und Zucker in einem Topf. Weiche die Gelatine ein und löse sie dann in der Milch auf. Gib die weiße Schokolade hinzu und lasse sie langsam schmelzen. Schlage das Schlagobers steif und hebe sie unter die weiße Schokomasse.
4. Einen Tortenring mit Tortenfolie um den Biskuit legen. Bestreiche den Biskuit mit Himbeermarmelade und fülle die Schokomousse ein. Lege den zweiten Biskuit über die Mousse, drücke ihn an und stelle die Torte in den Kühlschrank.
5. Um die Himbeermousse zuzubereiten, erwärme 180 g Himbeerpüree leicht, weiche die Gelatine ein und löse sie im Püree auf. Schlage das Eiweiß mit Zucker steif und hebe es unter, schlage dann das Schlagobers steif und hebe auch diese unter. Fülle die Masse auf den oberen Biskuitdeckel und kühle die Torte erneut.
6. Das restliche Himbeerpüree ein wenig erwärmen und nach Belieben mit Staubzucker süßen. Die Blattgelatine einweichen, ausdrücken zum Himbeerpüree geben. Den Himbeerspiegel auf die Himbeertorte verteilen. In den Kühlschrank stellen und kalt werden lassen.
7. Die Torte nach Belieben mit Himbeeren, anderen Beeren, Schlagobers, Zuckerperlen oder ähnliches dekorieren.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



Tipp