

# Feine Himbeertorte mit beeriger Deko

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Teig:

125 g Butter oder Margarine weich  
125 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Grösse M)  
175 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
gestrichen

### Himbeer-Rahm-Füllung:

etwa 550 g Himbeeren  
75 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Zitronensaft  
8 dl Schlagrahm kalt  
4 Beutel Dr. Oetker Gelatine express

### Zum Verzieren:

etwa 200 g Himbeeren  
Dr. Oetker Dekorblumen

## 1 Vorbereiten:

Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

## 3 Springformrand lösen und entfernen. Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

## 4 Backpapier vorsichtig abziehen, Tortenboden zurückstürzen und einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

5 Himbeer-Rahm-Füllung zubereiten:

Himbeeren verlesen und 400 g davon pürieren. Himbeerpüree mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Schlagrahm mit Gelatine express steif schlagen. Zum Verzieren 2 geh. EL geschlagenen Rahm in einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder Lochtülle geben und in den Kühlschrank legen.

- 6 Den Rahm unter das Himbeerpüree heben und etwa 1/3 vom Himbeer-Rahm auf den unteren Boden streichen. Himbeeren auf dem Rahm verteilen und leicht andrücken. Die Hälfte vom übrigen Himbeer-Rahm auf den Himbeeren verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Den restliche Schlagrahm auf dem Boden verstreichen. Die Himbeertorte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Himbeertorte verzieren:

Himbeeren verlesen. Tortenring lösen und entfernen. Himbeeren als Ring auf die Torte stellen. Die Himbeertorte mit Schlagrahmtuffs und Dekorblumen verzieren und sofort servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für einen besonders cremigen Himbeer-Rahm die Himbeeren nach dem Pürieren durch ein Sieb passieren.
- Der Tortenboden kann gut am Vortag gebacken oder eingefroren werden.
- Für die Füllung können auch gefrorene Himbeeren verwendet werden. Dafür 400 g Himbeeren auftauen, pürieren und die Himbeer-Rahm-Füllung damit zubereiten. Die 150 g ganzen Himbeeren für die Füllung **gefroren** auf das erste 1/3 der Creme geben, dann die Torte wie beschrieben weiter füllen.