

Himbeer-Basilikum-Torte

etwa 8 - 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Für die Springform (Ø20cm):

Dr. Oetker Backspray

Teig:

4 Eier

100 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

2 EL Rum

100 g Mehl

20 g Kakaopulver

Crème:

8 Blätter Dr. Oetker Gelatine

2 ½ dl Rahm

400 g Himbeeren, tiefgekühlt

1 Bund Basilikum (ca. 15 g)

250 g Mascarpone

1 halbe Zitrone unbehandelt

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

130 g Zucker

Dekoration:

1 Stk. Dr. Oetker Dessert Sauce

Schokolade

Himbeeren

Basilikum

1 Vorbereitung:

Springform mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 175 °C

Heißluft 155 °C

2 Teig:

Eier, Zucker, Vanille Zucker und Rum mischen. 8 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver mischen und vorsichtig darunterziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen backen.

Ober-/Unterhitze 175 °C

Heißluft 155 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten

Auskühlen lassen. Das Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

3 Crème:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Rahm steif schlagen.

Himbeeren bis und mit Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen.

Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, 6 EL der Himbeer-Mascarpone-Crème einrühren, nochmals erwärmen und unter die restliche Crème rühren. Den geschlagenen Rahm langsam darunterziehen.

Den ersten Tortenboden auf eine Platte setzen und mit dem Springformrand umstellen. Mit Crème bestreichen. Das zweite Biskuit darauflegen und wieder mit Crème bestreichen. Den letzten Boden darauflegen und mit der restlichen Crème sehr dünn bestreichen. Für ca. 4 Stunden kalt stellen.

4 Dekoration:

Vor dem Servieren mit Schokoladensauce bestreichen und beliebig mit Himbeeren und Basilikum dekorieren.