


Kleine Himbeer-Torte

etwa 8 Stücke  etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuit:

25 g Butter
2 Eier
2 EL Wasser, heiss
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Himbeer Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Crème
Framboise
1 ½ dl Wasser
1 dl Rahm, kalt
125 g Magerquark
100 g Himbeeren, tiefgekühlt,
aufgetaut

Dekoration:

2 dl Rahm, kalt
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
Dr. Oetker Schoko Zebra
Röllchen
Kakaopulver

1 Vorbereiten:

Butter auflösen und abkühlen lassen.
Boden einer Springform (Ø 18 cm) fetten und mit Backpapier belegen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuit:

Eier mit heissem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufeiterrühren. Butter kurziterrühren. Die Masse in der Springform glatt streichen und auf dem Rost in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

Nach dem Backen den Springformrand lösen und entfernen. Boden auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen, Springformboden entfernen und Kuchen vollständig auskühlen lassen.

3 Füllung:

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

Crèmepulver mit Wasser mischen und mit einem Mixer auf niedriger Stufe ca. 1 Minute aufschlagen. Rahm und Quark dazugeben und $\frac{1}{2}$ Minute auf höchster Stufe weiter aufschlagen. Die Himbeeren vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Füllung auf den unteren Boden geben und verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und etwas andrücken. Die übrige Crème darauf verteilen und den letzten Boden auflegen. Evtl. den Rand glatt streichen.

4 Dekoration:

Rahm mit Vanillin-Zucker und Rahmhalter steif schlagen. Die Torte damit einstreichen. Nach Belieben mit einem Tortengarnierkamm oder einem kleinen Löffel Wellen auf die Torte ziehen. Die Zebra-Röllchen am Rand der Torte verteilen. Die Torte etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine grosse Torte verdoppeln Sie die Zutaten und backen den Kuchen in einer Springform (Ø 26 cm).
- Die Torte kann 1 Tag im Voraus zubereitet werden oder auch eingefroren werden.