



Himbeertorte mit Frischkäse

Für 12 Stück

Für den Boden:

2 Eier
65 g Zucker
40 g Dinkelmehl
40 g Weizenmehl,
25 g Speisestärke
¼ TL Backpulver

Für die Füllung:

200 g Frischkäse
80 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
300 ml Sahne
5 Blatt weiße Gelatine

Für den Belag:

400-500 g Himbeeren
250 ml Himbeersirup, falls zur Hand,
2 Päckchen rotes Tortengusspulver

Zum Garnieren:

100 ml Sahne
12 Himbeeren
etwas Zitronenmelisse

Außerdem: Pergamentpapier

Zubereitung:

Für den Boden den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit zwei Dritteln des Zuckers dickschaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem Rest Zucker zu Eischnee schlagen. Eischnee zur Eigelbmasse geben. Alles Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und locker unterheben. Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 90 Grad backen. Herausnehmen, das Papier entfernen und auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen den Frischkäse mit dem Puderzucker glatt verrühren. Die Gelatine ausdrücken und vorsichtig auflösen. Mit etwas von der Frischkäsemasse verrühren, danach sofort unter die restliche Frischkäsemasse rühren. Die Sahne sehr steif schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Den Biskuitboden mit einem Tortenrand umstellen. Frischkäsemasse darauf verteilen und glatt streichen.

Für den Belag die Himbeeren putzen und den Kuchen damit dicht an dicht belegen. Den Himbeersirup mit 250 ml Wasser vermischen. Das Tortengusspulver mit etwas von der Saftmischung verrühren. Restliche Saftmischung aufkochen und damit andicken. Den Tortenguss gleichmäßig über die Himbeeren geben. Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Garnieren den Tortenring entfernen und die Torte in 12 Stücke teilen. Die Sahne steif schlagen. Torte mit Sahne Himbeeren und etwas Zitronenmelisse garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Klostergut Neresheim, Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 oder 963221 oder 85145