

Himbeer-Schicht-Torte

Erst schichten, dann genießen

Zutaten

2 Eier
60 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Mehl

Für Füllung und Belag:

200 g Himbeergelee
3 EL gekühlter Kirschsafft
Instant-Gelatine
für ¼ l Flüssigkeit
50 g Sahne
4 EL Kokosraspel
80 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL Zucker
50 g Himbeeren, alternativ
20 g Zartbitter-Kuvertüre
Außerdem:
neutrales Öl und
Mehl für die Form

Für 1 Springform von 20 cm Ø

(8 Stücke)
30 Min. Zubereitung
15 Min. Backen
30 Min. Kühlen

Pro Stück ca. 240 kcal,
4 g EW, 9 g F, 35 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Nur den Formboden mit Öl einfetten und mit Mehl bestreuen. Für den Teig Eier, Zucker, Salz und 2 EL heißes Wasser mit dem Handrührgerät hell und dickschaumig schlagen. Das Mehl nur ganz kurz unterrühren, bis es nicht mehr sichtbar ist.

2 Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Zur Garprobe mit einem Finger auf die Oberfläche drücken. Wenn sie leicht zurückfedert, ist der Kuchen durchgebacken. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Den Kuchen dann aus der Form lösen, waagrecht halbieren und beide Hälften auskühlen lassen.

3 Für die Füllung den Boden mit 3 – 4 EL Himbeergelee bestreichen, dann die obere Hälfte wieder auflegen. Das restliche Himbeergelee in einem Topf leicht erwärmen und den Kirschsafft einrühren. Danach die Instant-Gelatine mit einem Schneebesen gut unterrühren. Den Himbeerguss beiseitestellen.

4 Die Sahne steif schlagen, dann 2 EL Kokosraspel, Frischkäse und Zucker einrühren. Die Torte mit der Creme überziehen. Den Himbeerguss auf die Mitte der Torte gießen und nach allen Seiten leicht verlaufen lassen. Die Torte ca. 30 Min. kühl stellen, bis der Guss geliert ist.

5 Die Torte mit Himbeeren und übrigen Kokosraspeln verzieren. Alternativ die Kuvertüre nach Packungsangabe im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle im Beutel schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Torte mit der Kuvertüre verzieren. Die Torte bis zum Servieren kühlen. ■

bitte lächeln Buch Tipp

Karola Wiedemann
Kleine Expresskuchen
Backvergnügen in Rekordzeit
Reihe: GU Küchenratgeber
64 Seiten, Preis 8,99 €
ISBN 978-3-8338-3965-8
Auch als eBook erhältlich.

