

Weihnachtliche Himbeer-Torte

Zutaten

(für ca. 16 Stücke Himbeertorte mit Eierlikör)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 Eier (Gr. M)
100 g + 75 g + 1 TL Zucker
50 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gehäufter TL Backpulver
1 EL Lebkuchengewürz
500 g TK-Himbeeren
10 Blatt weiße Gelatine
1 EL Zitronensaft
300 g + 250 + 150 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillinzucker
5 EL Himbeersirup
25 g Halbbitter-Kuvertüre



Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß und 3 EL Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Mandeln, Mehl, Stärke, Backpulver und Gewürz mischen, darauf sieben und unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte 26er Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) ca. 25 Min. backen. Auskühlen.
2. Himbeeren (bis auf 50 g) auftauen. Gelatine kalt einweichen. 300 g Himbeeren, Zitronensaft und 75 g Zucker pürieren, durch ein Sieb streichen. 5 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen. Mit dem Püree verrühren. Ca. 10 Min. kaltstellen. 300 g Sahne steif schlagen und unter das Himbeer-Püree ziehen.
3. 150 g Himbeeren trocken tupfen. Biskuit einmal durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Die Hälfte der Himbeersahne darauf verstreichen. Beeren ebenfalls dazugeben. Dann noch den Rest der Himbeersahne. Zweiten Biskuit darauflegen, kühlen.
4. Drei Blatt Gelatine auflösen, mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. 250g Sahne und Vanillinzucker steif schlagen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam unterrühren. VERPOORTEN-Sahne auf den zweiten Boden streichen, sodass in der Mitte eine Mulde entsteht. Ca. 2 Std. kaltstellen.
5. Himbeersirup und 100 ml Wasser erhitzen. Zwei Blatt Gelatine darin auflösen. 50 g Himbeeren unaufgetaut zufügen, abkühlen. Kurz vor dem Gelieren in die Tortenmitte geben. Etwa 2 Std. kaltstellen.
6. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Auf ein Stück Backpapier kleine Tannenbäume spritzen. Trocknen lassen. 150 g Sahne steif schlagen, dabei 1 TL Zucker einrieseln lassen. Torte aus dem Ring lösen. Mit Sahnetuffs und Schokobäumen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 3/4 Std.

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Himbeer-Torte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Weihnachtliche Himbeer-Torte

Wartezeit mind. 4-5 Std.

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Himbeer-Torte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de