

# Himbeertorte mit Beeren

## Zutaten (ø 20cm Springform)

150g Zucker  
180g weiche Butter  
4 Eier  
400g Mehl  
4 TL Backpulver  
30g Speisestärke  
150ml Buttermilch  
1 Päckchen Vanillezucker

150ml Sahne  
150g Frischkäse  
150 TK Himbeeren  
½ Päckchen Sahnesteif  
1 Päckchen Vanillezucker

250g Blaubeeren  
Eine handvoll Johannisbeeren  
Ein paar Kirschen (für die Dekoration)  
Ein paar Erdbeeren (für die Dekoration)  
250g Himbeeren



- 1) Verquirlt den Zucker, Vanillezucker und die Butter miteinander. Nacheinander die Eier hineingeben und gut umrühren. Ebenfalls das Mehl, Backpulver und die Stärke zusammen mit der Buttermilch unter den Teig geben. Noch einmal gut rühren.
- 2) Gebt den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft etwa 1 Stunde backen lassen. Gut abkühlen lassen und dann in zwei gleichmäßige Böden teilen. Ich habe die Böden noch ein wenig begradigt.
- 3) Schlagt die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif. Gebt den Frischkäse hinzu und rührt ihn unter. Lasst die TK-Himbeeren auftauen und die Flüssigkeit abtropfen. Anschließend in die Sahne-Frischkäse-Masse geben und ebenfalls einrühren.
- 4) Mit einer Spritztülle die Himbeermasse in kleinen Tupfen auf den ersten Tortenboden geben. Mit Blaubeeren, Johannisbeeren und Himbeeren belegen. Dann den zweiten Boden auf die Früchte legen und mit der restlichen Himbeermasse verzieren. Zum Schluss die Torte mit den restlichen frischen Früchten belegen.