

Himbeer-Baisertorte

Zutaten (ø 20cm)

60g Butter
60g Zucker
2 Eigelbe
1 Ei
1 TL Vanillezucker
75g Mehl
½ TL Backpulver

2 Eiweiße
100g Zucker
50g Mandelblättchen

½ Päckchen Vanillepudding
1 EL Wasser
1 EL Zucker
180g TK-Himbeeren
1 Becher Sahne



- 1) Für den Teig gebt ihr die Butter zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker, dem Ei und den Eigelben schaumig schlagen. Vermischt das Mehl mit dem Backpulver und rührt es unter die Masse. Nehmt zwei Springformen, fettet und mehlt die Formen und verteilt den Teig gleichmäßig.
- 2) Für die Baiserschicht schlagt ihr den Eischnee steif und lasst den Zucker langsam einrieseln. Dann den Baiser auf die beiden Teigschichten geben und mit je 25g Mandelblättchen bestreuen. Ihr könnt die beiden Böden gleichzeitig im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für etwa 25 Minuten backen.
- 3) Für die Creme gebt ihr die Himbeeren mit einem Esslöffel Wasser in einen kleinen Kochtopf und lasst die Beeren aufkochen. Mischt das Puddingpulver mit dem Zucker und rührt es mit dem Esslöffel Wasser an. Dann das angerührte Puddingpulver in die Himbeermasse geben und andicken lassen.

- 4) Sobald die beiden Tortenböden abgekühlt sind und auch die Himbeermasse leicht abgekühlt ist, verteilt ihr die Himbeermasse auf einem der beiden Böden.
- 5) Schlagen die Sahne steif und gebt sie in einen Spritzbeutel. Verteilt kleine Tupfen auf der Himbeerschicht.
- 6) Schneidet den zweiten Tortenboden mit Baiser in die späteren Tortenstücke zurecht. So gelingt der Tortenanschnitt etwas besser und die Torte wird nicht zerdrückt. Legt die Stücke auf die Sahnetupfen.

© Fräulein Meer backt