

Himbeer-Frischkäse-Torte

Saftige Himbeertorte aus weichem Biskuit und cremig – fruchtigem Belag!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuitboden:

3 Eier (Gr. L), getrennt*

80g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Backpulver

Für den Belag:

200g Frischkäse (ggf. laktosefrei)

200g süße Sahne (ggf. laktosefrei)

80g Zucker

1 P. Sahnesteif

Für den Himbeerbelag:

500g Himbeeren

2 P. Tortenguss

Zur Dekoration:

Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

1. Biskuit herstellen. Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker weißschaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eigelbmasse sieben und mit dem Eischnee locker vermengen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.
3. Frischkäse mit Zucker verrühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Die Frischkäsemasse auf den Tortenboden verteilen.
5. Den Tortenguss nach Anleitung herstellen, aber nur mit insgesamt 350ml Wasser (anstatt 500ml Wasser für zwei Päckchen) und die Himbeeren unterrühren.
6. Die Himbeermasse auf die Frischkäsecreme verteilen und einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
7. Mit Sahnetuffs verzieren.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 – 2 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Tipp:

Hierzu eignen sich auch andere Beeren wie Johannisbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren.