

Himbeer-Schoko-Torte

Die Verbindung aus saftigen Schokoladenböden, einer zarten Füllung aus Schokocreme und Frischkäse sowie fruchtigen Himbeeren ergibt eine Torte, die in jeder Hinsicht begeistert. Jeder Bissen vereint intensive Schokoladennoten mit einer angenehmen Frische und feiner Säure der Beeren. Besonders praktisch: Diese köstliche Torte lässt sich wunderbar bereits am Vortag zubereiten. Über Nacht kann sie in Ruhe durchziehen, sodass sich die Aromen perfekt entfalten – und am nächsten Tag schmeckt sie einfach himmlisch.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Torte mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

150g Butter (ggf. laktosefrei), weich

150g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

8 Eier (Gr. M), getrennt

150g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)

25g Puderzucker

175g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 145g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Backpulver

Für die Füllung:

150g Himbeerkonfitüre

300g Frischkäse (ggf. laktosefrei)
300g Schokocreame (ggf. laktosefrei)
200g Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Sahnesteif

Zur Dekoration und für den Drip:

150 g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)
1 TL Kokosfett
etwa 300g Himbeeren
200g Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Sahnesteif
1 P. Vanillezucker

1. Für den Kuchenboden die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und beiseitestellen. Butter, die große Puderzuckermenge und Vanillezucker weißschaumig rühren, nach und nach die Eigelbe unterrühren und dann die geschmolzene Schokolade untermengen. Das Eiweiß steif schlagen und die kleine Puderzuckermenge dabei einrieseln lassen. Eischnee und gesiebtes Mehl mit Backpulver auf die Schoko-Schaummasse sieben und alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren.

2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen. Anschließend mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

3. Den Kuchen zweimal teilen, den unteren Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen und mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Den mittleren Kuchenboden auflegen.

4. Für die Füllung Frischkäse und Schokocreame verrühren. Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Die Sahne vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben. 1/3 der Creme auf den Kuchenboden streichen, dann den oberen Kuchenboden auflegen und ein weiteres Drittel der Creme darauf verteilen. Mit der restlichen Creme die Torte ringsum bestreichen. Hierzu eignet

sich eine Teigkarte sehr gut. Die Torte für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Für die Deko die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und das Kokosfett gut unterrühren. Den Schokoguss am Tortenrand entlang auf die Torte geben, dabei seitlich, mithilfe eines Löffels, etwas herunterlaufen lassen. Der Guss darf hierbei nur minimal lauwarm sein, sonst läuft er zu sehr am Tortenrand herunter. Ggf. etwas abkühlen lassen.

6. Die Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Nun die Tortenoberfläche mit Himbeeren belegen, dabei einen Rand freilassen.

7. Für die Deko Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und Sahnetuffs ringsum auf die Torte spritzen. Bis zum Verzehr kühl stellen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig Butter durch vegane Margarine austauschen. Eine vegane Zartbitterkuvertüre einsetzen, auch für die Deko. Für die Creme Frischkäse durch eine vegane Alternative auf Sojabasis tauschen. Eine vegane Schokocreme einsetzen. Sahne für Füllung und Deko durch einen aufschlagbaren, veganen Ersatz austauschen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte zu finden.









rezepte-glutenfrei.de