

Himbeerherz

Zarter Biskuit, eine köstliche Frischkäsecreme und aromatische Himbeeren – eine prächtige Tortenkreation mit Hingucker-Effekt! Die formschöne Torte ist nicht nur der Hingucker auf jeder Kaffeetafel, auch zum Geburtstag, Muttertag und Valentinstag ist das Himbeerherz ideal!

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



Für eine Herzspringform oder Springform rund mit 26cm Durchmesser

Für den Biskuit:

4 Eier
80g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
110g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 130g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelmehlbasis.
[HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen
1,5 TL Backpulver

Für die Füllung:

125g Himbeeren, frisch
250g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)
45g Zucker
1 P. Vanillezucker
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1 P. Sahnesteif

Für Belag und Deko:

250g Himbeeren, frisch

1/2 P. Tortenguss

60g Mandelblättchen, geröstet

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Form streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 15 – 20 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend mittig einmal teilen und den unteren Kuchenboden auf eine Kuchenplatte legen.

2. Für die Füllung die Himbeeren waschen und beiseitestellen. Frischkäse, Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen, dann unter die Frischkäsemasse heben.

3. Ein Drittel der Creme auf den unteren Biskuitboden streichen. Die Himbeeren darauf verteilen und den oberen Biskuitboden auflegen. Mit der restlichen Creme die Torte komplett und gleichmäßig einstreichen.

4. Die Himbeeren für den Belag waschen, sehr gut abtropfen lassen, dann auf der Torte verteilen und ringsum etwa 3cm Platz lassen. Das halbe Päckchen Tortenguss nach Anleitung mit Zucker und Wasser zubereiten und die Himbeeren damit bepinseln.

5. Den Tortenrand mit Mandelblättchen belegen.

6. Für die Deko Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker fest

aufschlagen und die Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen. Große Sahnetuffs am Torten-Oberflächenrand entlang aufspritzen. Die Torte bis zum Verzehr kühl stellen.

Milchfrei – Tipp: Der Biskuit ist milchfrei. Für die Füllung einen Frischkäseersatz auf Soja- oder Kokosbasis verwenden. Anstatt Sahne einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokosbasis einsetzen, ebenso für die Deko.





rezepte-glutenfrei.de