

Himbeertorte

Zarter Biskuit umhüllt von einer aromatischen Himbeer-Joghurt-Sahne! Die Torte lässt sich sehr gut am Vortag herstellen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milcheiweißfrei siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*

100g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

$\frac{3}{4}$ P. Backpulver

Für die Füllung:

350g Himbeeren, püriert

500g Joghurt natur (ggf. laktosefrei)

80g Zucker

2 P. Vanillezucker

200ml Sahne, steif geschlagen (ggf. laktosefrei)

10 Blatt Gelatine

Zur Dekoration:

frische Himbeeren

400ml Sahne (ggf. laktosefrei)

2 P. Sahnesteif

2 TL Zucker

Minzeblättchen

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers 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 Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 35 – 40 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Biskuit auskühlen lassen, dann zweimal teilen.

2. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Himbeerpüree, Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit 4 EL heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel der Himbeermasse zu der Gelatine rühren, dann das Gelatinewasser sofort unter die Himbeermasse rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die leicht gelierte Himbeermasse heben.



3. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Ein Drittel der Himbeermasse auf den Tortenboden verteilen. Den mittleren Tortenboden auflegen und ein weiteres Drittel der Himbeermasse darauf geben. Den obersten Biskuitboden auflegen und die restliche Himbeermasse darauf verstreichen. Einige Stunden kühl stellen.

4. Für die Dekoration die Sahne mit Sahnesteif und Zucker fest aufschlagen. Sahnetuffs ringsum aufspritzen. Auf die Torte ebenfalls Sahnetuffs spritzen und mit Himbeeren und Minzeblättchen dekorieren. Die Torte bis zum Verzehr kühl

stellen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Milchfrei – Tipp: Für die Füllung Joghurt durch eine pflanzliche Alternative auf Mandel-, Kokos- oder Sojabasis ersetzen. Die Sahne, für Füllung und Deko, durch einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokosbasis austauschen (z.B. von Soyatoo).



