

Topfen-Himbeer-Torte

Zutaten

(Biskuitmasse)

| | |
|--------|---------------|
| 3 | Eier |
| 3 | Dotter |
| 90 g | Zucker |
| 75 g | Mehl glatt |
| 25 g | Mehl griffig |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| 1 MS | Backpulver |

Creme:

| | |
|----------|--------------------------|
| 6 Bl. | Gelatine |
| 250 g | Topfen |
| 60 g | Sauerrahm |
| 25 g | Zitronensaft |
| 450 ml | Schlagobers |
| 3 | Eiklar |
| 80 g | Kristallzucker |
| 50 g | Holunderblüten -sirup |
| 1 Pr. | Salz |
| 1 Schuss | Rum |

Himbeer-Top

| | |
|-----------|-------------|
| 500 g | Himbeeren |
| 85 g | Staubzucker |
| 5 Bl. | Gelatine |
| Ein wenig | Rum |

Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C vorheizen. Ober- und Unterhitze! Tortenform 26 cm vorbereiten.
- 2. Alle Zutaten auswiegen und herrichten.**
3. Eier, Zucker und Vanillezucker dickschaumig rühren. Mehle mit Backpulver vermischen und mit Schneebesen vorsichtig unter die Eimasse ziehen.
4. Tortenform füllen und ca. 10 Minuten bei 200 °C backen dann für die restlichen 6 Minuten auf 180°C zurückschalten!
5. Auskühlen lassen.
6. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
7. Für die Topfencreme Topfen in ein Tuch einschlagen, behutsam ausdrücken und mit Sauerrahm und Zitronensaft und 1 Prise Salz glatt rühren.
8. Obers halbfest schlagen und kalt stellen. Eiklar mit Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen. Holunderblütensirup und Rum erwärmen, Gelatine ausdrücken, darin auflösen und nach impfen mit der Topfenmasse rasch in den Rest der Masse einrühren. Obers und Eischnee unterheben. Creme in die Form füllen und gleichmäßig verstreichen.
9. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
10. Himbeeren erwärmen, Zucker, Rum und Gelatine auflösen und vermengen.
11. Leicht überkühlt über die Topfenmasse verteilen.
12. Torte mind. 4 - 8 Stunden kühl stellen.