

Genieße diese köstliche **Himbeer-Vanillecreme-Torte** mit Schokoladendrip

 Vorbereitung
40 min

 Zubereitung
30 min

Teig

1. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Drei Springformen (20cm) mit etwas Butter einfetten.
2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz sieben und gut mischen.
3. In einer weiteren Schüssel Butter und Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät cremig schlagen.
4. Die Eigelbe nacheinander hinzugeben und mit der Vanillepaste gut verrühren.
5. Die Mehlmischung (2.) auf niedrigster Rührstufe einarbeiten und die Milch dazugeben.
6. Die Eiweiße in einer separaten Schüssel zu festem Eischnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig rühren, damit der Teig luftig wird.
7. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Springformen verteilen und im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten backen.
Die Springformen aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten auskühlen lassen. Dann die Tortenböden aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Die Tortenböden sind fertig, wenn an einem in der Mitte gesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr haften bleibt.



Zeitspar-Tipp: Seite 2

Füllung

1. Für die Cremefüllung Mascarpone, Himbeermarmelade und Vanillepaste glatt rühren. In einer anderen Schüssel Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen.
2. Den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte oder Servierplatte legen. Ein Drittel der Himbeercreme kreisförmig von außen nach innen auf die Torte spritzen. Den zweiten Tortenboden darauflegen und den Vorgang wiederholen, bis der letzte Tortenboden oben ist. Die restliche Himbeercreme auf die Oberfläche verstreichen. Die Tortenböden sollten etwas herausragen.
3. Die Torte für mindestens 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bevor du den Schokoladendrip darauf machst und die Dekoration anbringst.
4. Für den Schokoladendrip die Sahne leicht erhitzen, aber nicht kochen. Die gehackte Zartbitter-Kuvertüre hinzufügen und glatt rühren. Die warme Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
5. Die Torte aus dem Kühlschrank holen und die Schokoladen-Masse vorsichtig am oberen Tortenrand verteilen, bis sie rundum herunterläuft.
6. Zum Schluss die Tortenoberfläche nach belieben dekorieren.

Für den Teig:

180g Weizenmehl Typ 405
1/2 EL Backpulver
1/4 EL Salz
125g Butter, Raumtemperatur
220g Zucker, besser Puderzucker
4 Eier, getrennt
1/2 TL Vanillepaste oder Vanilleextrakt
125ml Milch

Für die Himbeer-Cremefüllung:

150g Himbeermarmelade
150g Mascarpone
150ml Schlagsahne
3 TL Sahnesteif
1 TL Vanillepaste oder Vanilleextrakt

Schokoladen-Drip:

100g Sahne
100g Zartbitter Kuvertüre kleingehackt

Deko:

Marzipan Rosen und Blätter
frische Himbeeren
Pistazien gehackt
Goldperlen und Goldsterne



Dekoration

Übersicht



**Günthart® BackDecor
Glanzperlen Gold**
<https://amzn.to/460ywAb>

**Günthart® Marzipan
Rosen & Blätter**
<https://amzn.to/46k1b2T>



**Dr. Oetker® Pistazien
gehackt, 25 g**
<https://amzn.to/3PC0b3A>

Deko weitere:
Ferrero Rochet®
Zahlenkerzen
Torten Dekostecker
Deine Phantasie :)



**Günthart® BackDecor
Glimmer Sterne gold**
<https://amzn.to/3ZwOSyc>



Zeitspar-Tipp:

Anstatt die Tortenböden selbst zu backen, nehme vorgebackene Tortenböden aus dem Supermarkt oder den Tortenböden von Vestakorn® und teile ihn in 3 Böden.



**Vestakorn® Tortenboden 26cm, 500g
fertig gebackener Bisquit-Tortenboden**
<https://amzn.to/3rnoD0r>

★★★★★ 4,5 Bewertung