



Rezept online
aufrufen

Himbeer- Biskuit- Torte

 Arbeitszeit: 30- 45 Min

 Koch- & Backzeit: 8- 10 Min

 Portionen: 12

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Biskuit

- 4 Eier
- 8 Eigelbe
- 150g Zucker
- Prise Salz
- natürliches Aroma (Zitrone, Vanille)
- 100g Weizenstärke
- 100g Weizenmehl Typ 405

Himbeer Creme

- 250g Butter
- 225g Planzenfett (Biskin)
- 100g Zucker
- 500g Vanillepudding
- Prise Salz
- Natürliches Aroma (Zitrone, Vanille)
- 150g Himbeeren

Dekoration

- frische Himbeeren
- frische Minze

Zubereitung

Für den Biskuit- Teig schlagen wir die Eier und Eigelbe mit Zucker, Aroma und einer Prise Salz auf, bis es eine feste schaumige Masse wird. Anschließend vermengen wir zuerst das Weizenmehl mit der Weizenstärke und sieben es in die Eiermasse. Mit einem Schneebesen heben wir das Mehl unter.

Den Teig gleichmäßig auf einem Backbleck verteilen. Den Ofen auf 210°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Biskuit goldbraun backen, aber nicht zu lang sonst reißt er beim aufrollen. Die Backlänge variiert je nach Ofen, aber ca. 8- 10 Min würden wir empfehlen.

Für die "Deutsche Creme" schlagen wir Butter (Zimmertemperatur) und Zucker auf. Danach geben wir den gekochten und abgekühlten Vanillepudding dazu. Die Creme in zwei Schüsseln jeweils zur Hälfte aufteilen. In eine Creme-Hälfte geben wir nun zerdrückte Himbeeren, oder optional auch Himbeermarmelade und vermengen es.

Wenn der Biskuit goldbraun gebacken und abgekühlt ist, teilen wir das Backblech in 6 gleich große horizontale Steifen (ca. 10cm breit). Etwas Creme (sowohl Vanille, als auch Himbeere) auf die Seite stellen. Auf drei der Biskuit-Streifen verteilen wir gleichmäßig die restliche Vanillecreme, auf die anderen drei die restliche Himbeercreme.

Einen Tortenring mit Backpapier auslegen. Nun mit einem beliebigen Streifen anfangen und ihn von der kurzen Seite her ausrollen zu einer Schnecke. Diese platzieren wir Hochkant in die Mitte der Torte. Danach immer abwechselnd einen Himbeer-, und einen Vanillestreifen wie eine Schnecke aneinander bauen bis alle Biskuitstreifen verwendet wurden.

Die Biskuit Torte noch mit Puderzucker bestreuen, mit restlicher Creme dekorieren und mit frischen Himbeeren, sowie Minze garnieren.

Guten Appetit!



Himbeer- Biskuit- Torte

 Arbeitszeit: 30- 45 Min

 Koch- & Backzeit: 8- 10 Min

 Portionen: 12

 Schwierigkeit: Einfach

