

Himbeer-Baiser-Torte



Zubereitung

Backrohr auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Tortenform (Durchmesser 18 cm) mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben.



Für den Teig: 300 g Mehl (universal), 2 TL Backpulver, 120 g Kristallzucker, 150 g weiche Butter, 4 Eier und 100 ml Mineralwasser mit dem Mixer glatt rühren. In die Backform füllen, glatt streichen und auf mittlerer Schiene 45 - 55 Minuten backen. Wenn der Teig goldbraun ist und bei der Garprobe kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt, aus dem Ofen nehmen. Temperatur auf 120° C Ober- und Unterhitze reduzieren.

Für die Himbeercreme: 250 g Himbeeren waschen und trocken tupfen. Eine Hand voll durch ein feines Sieb drücken und Saft auffangen - der Saft sorgt später für die hübschen Himbeer-Whirls im Baiser.

200 g Qimiq glatt rühren, 50 g Zucker und das Mark einer Vanilleschote dazu und wieder verrühren. 150 ml Schlagobers steif schlagen. Dann vorsichtig unter die Qimiq-Masse heben. Zuletzt kommen noch die grob geschnittenen Himbeeren in die Creme. Nun kurz im Kühlschrank kalt stellen.

Die Torte etwas auskühlen lassen. Dann mit einem scharfen Messer rundherum etwa 1 cm tief einritzen, Zwirn herumwickeln und die Enden des Fadens vor der Torte kreuzweise zusammenziehen - so erhält man eine fein säuberlich geschnittene Fläche.

Den unteren Teil auf der Tortenplatte platzieren und mit Himbeercreme bestreichen. Darauf achten, die Creme nicht zu weit zum Rand zu verstreichen, sonst kann es sein, dass sie beim Aufsetzen der oberen Tortenhälfte herausquillt.

Fürs Himbeer-Baiser: 3 Eiklar mit 30 g Staubzucker steif schlagen. Schüssel & Mixer müssen absolut sauber, fettfrei und trocken sein. Ist das Eiklar nach etwa 1 Minute steif, kommen esslöffelweise weitere 40 g Staubzucker hinzu - nun schlägt man etwa 4 Minuten weiter bis ein sehr fester Schaum entstanden ist.

Die Masse mit einem Löffel auf die obere Tortenhälfte auftragen - dabei soll eine Art "Kuppel" entstehen. Nun kommt der Himbeersaft zum Einsatz. Vorsichtig auf die Baiser-Kuppel tropfen und vorsichtig kreisförmig mit einem Löffelstiel in die Masse einarbeiten - dabei entstehen die hübschen Himbeer-Whirls im Baiser.



Nun lässt man die obere Tortenhälfte mit Baiser noch 15 bis 20 Minuten auf mittlerer Höhe backen - dabei soll es nur trocknen, jedoch keine Farbe nehmen. Herausnehmen, abkühlen lassen und auf den Boden mit Himbeercreme setzen & genießen. Die Torte sollte am besten innerhalb von 2 Stunden serviert werden, sonst fällt das Baiser leicht in sich zusammen.



Gutes Gelingen!

Rezept unter
www.candid-moments.at/himbeer-baisertorte