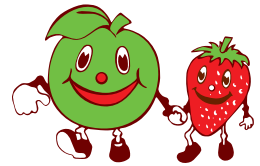

HIMBEERTORTE „OBSTGUT TACKHEIDE“



**OBSTGUT
TACKHEIDE**

* SEIT 1974 *

Lässt sich vorbereiten!

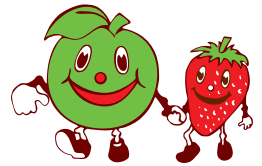
Zutaten:

- Mürbeteig: 150 g Mehl
75-100 g Butter
50-75 g Zucker
1 Ei
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
1 El kaltes Wasser
- Biskuit: 3 Eier
90 g Puderzucker
60 g Mehl
30 g Speisestärke
1 Prise Salz
2 El heißes Wasser
- Füllung: 500 g Mascarpone
250 g Magerquark
4 El Puderzucker
1/8-1/4 l Schlagsahne
3-4 El Cointreau
3-4 El Zitronen- o. Limettensaft
evtl. 6-8 Blätter Gelatine, nach Geschmack
- Außerdem: ca. 500-750 g Himbeeren, frisch o. gefroren
ca. 2 cl. Himbeergeist
etw. Himbeer- o. Johannisbeergelee
250 ml Erdbeer- o. Himbeersirup
1 Pckch. roter Tortenguß, (keinen extra Zucker zuf.)

Zubereitung:

- Mürbeteig: Aus den angegebenen Zutaten einen glatten Teig herstellen. 1 Std. kaltstellen, besser über Nacht. (Frischhaltefolie). Wichtig: die Butter sollte kalt verarbeitet werden. Die Zutaten schnell zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig dünn ausrollen, einen gefetteten Springformboden (d=28cm) damit auslegen, mit der Gabel mehrmals einstechen, ungefähr 15 Min. auf der 2. Einschubleiste goldbraun backen. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen.

HIMBEERTORTE „OBSTGUT TACKHEIDE“



**OBSTGUT
TACKHEIDE**

* SEIT 1974 *

- (Restl. Mürbeteig einfrieren, ohne Backpulver zubereitet hält er sich eine Woche im Kühlschrank.)
- Biskuitteig:** (Anmerkung: für Biskuit die Eier immer wiegen. 1M Ei≈55g → 3x55g ≈ 165g Ei. Wenn Eier schwerer sind, eventuell weniger Ei oder mehr Mehl verwenden.) Die Eier trennen (bei Vorhandensein einer guten Küchenmaschine können die ganzen Eier direkt mit dem Zucker aufgeschlagen werden). Das Eigelb mit dem Puderzucker so lange rühren, bis eine cremige, weißliche Masse entstanden ist. Das Eiweiß steif schlagen und kurz unterziehen. Mehl und Speisestärke übersieben und unterheben. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Boden einer Springform (d= 28cm) mit Backpapier bespannen, Teig einfüllen, auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 30 Min. backen. Aus der Form lösen, Backpapier abziehen, auskühlen lassen, einmal horizontal durchschneiden.
- Füllung:** Alle Zutaten (außer der Sahne) gut cremig aufschlagen. Zum Schluß die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. (Evtl. je nach Geschmack die Masse mit Gelatine nach Vorschrift verfestigen).
- Torte:** Den Mürbeboden dünn mit Gelee bestreichen, unteren Biskuitboden daraufsetzen. Mit etwas Himbeergeist beträufeln. Tortenring um die Böden legen. Die Hälfte der Himbeeren auf dem Boden verteilen und darauf die Mascarpone Masse streichen. Den zweiten Boden mit der glatten Fläche nach oben auf die Creme legen. Torte über Nacht, mind. aber für ca. 5-6 h in den Kühlschrank stellen. Die restlichen Himbeeren auf den Biskuit nebeneinander aufsetzen. Aus Sirup, Gelee und Tortengußpulver einen Guss zubereiten: Tortenguss - ohne Zuckerzugabe – mit dem Sirup kalt anrühren, aufkochen, Gelee einrühren, dann über die frischen oder noch gefrorenen Früchte geben. Dabei die Zwischenräume gut ausfüllen, damit jede Frucht vom Guss umschlossen wird und so die Form bewahrt. Auskühlen lassen. Tortenring entfernen. Torte außen evtl. noch mit Schlagsahne bestreichen.

Guten Appetit!