



Himbeer-Baiser-Torte

Raffiniert! Lässt ich vorbereiten! Lässt sich einfrieren!

Für 16 Stücke:

Zutaten Baiser: 6 Eiweiß (von Eiern Gewichtsklasse M)
180g Zucker, 150g Puderzucker
20g Speisestärke
150g halbbittere Kuvertüre
(oder 3 fertig gekaufte Baiserböden)

Zutaten Füllung: 60g Puderzucker
evtl. etwas Zitronensaft oder Limettensaft
1250g frische, reife Himbeeren
1 Glas roter Johannisbeergelée (450g)
6 Blatt rote Gelatine, 6 Blatt weiße Gelatine
½ l Schlagsahne, 4cl Himbeergeist

Dekoration: 60g Mandelblättchen
¼ l Schlagsahne

Zubereitung: Eiweiß locker aufschlagen (höchste Stufe Handquirl oder Küchenmaschine), Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Puderzucker und Speisestärke darübersieben, mit dem Spatel unterheben. Die Baisermasse portionsweise mit einem Spitzbeutel auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech in einem Kreis von ca. 26cm ø spritzen. Jeden Boden auf der mittleren Einschubleiste bei 100 Grad (Gas Stufe 1) 1 Std. backen. (Umluft alle 3 Böden auf einmal bei 100 Grad 1 Std. backen). Alle Böden über Nacht im ausgeschalteten Ofen trocknen lassen. Die Böden von beiden Seiten mit der flüssigen Kuvertüre bestreichen. Mit einem scharfen Messer rundherum eine glatte Kante schneiden, damit sie in den Ring einer Springform passen. Einen Baiserboden auf eine Platte

setzen. Den Springformring mit einem Pergamentpapierstreifen auskleiden und um den Boden setzen.

Für die Füllung die Himbeeren nicht waschen. 250g Himbeeren mit dem Puderzucker gut pürieren, durch ein Sieb streichen, evtl. mit Zitronensaft abschmecken. Die übrigen Himbeeren ausgebreitet auf einem Tablett im Gefriergerät ca. 30 Min. anfrieren.

Das Johannisbeergelee aufkochen. Die eingeweichte rote Gelatine ausdrücken und im heißen Gelee auflösen. Im kalten Wasserbad rühren, bis die Mischung dickflüssig ist. Den Baiserboden im Ring und einen zweiten Boden dicht mit den angefrorenen Himbeeren belegen. Die Früchte mehrfach dick mit der Johannisbeer-Gelatine-Mischung bestreichen.

Für die Himbeersahne die weiße Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, ausdrücken, in leicht erwärmten Himbeergeist auflösen, unter die in der Zwischenzeit steifgeschlagene Sahne ziehen. Das kalte Himbeermark unterheben. Die Hälfte der Himbeersahne auf den Baiserboden im Ring streichen. Den Baiserboden ohne Früchte vorsichtig darauf drücken, darauf die restliche Himbeersahne verstreichen. Dann den Boden mit den Früchten vorsichtig darauf setzen und leicht andrücken. Die Torte für 1 Std. ins Gefriergerät stellen.

In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten, auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Torte aus dem Ring lösen. Den Tortenrand dick mit der Sahne bestreichen, die Mandelblättchen andrücken.

Tipp: Die Torte lässt sich auch mit gefrorenen Früchten herstellen.

Wenn man die Torte einfrieren will, die oberste Fruchtschicht erst nach dem Auftauen auflegen.

Guten Appetit