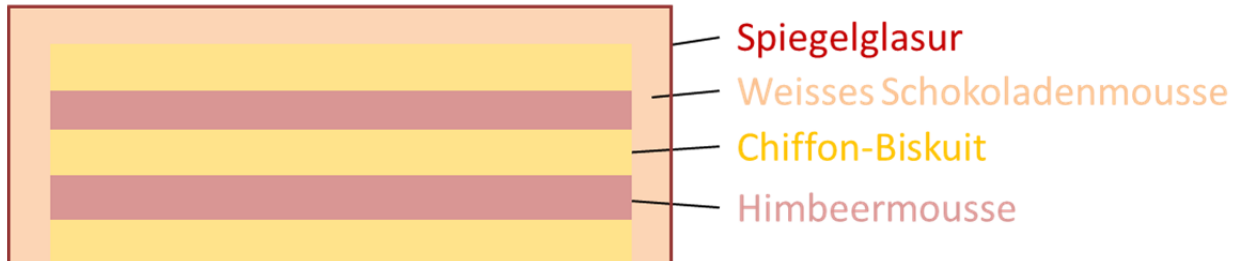


Himbeertorte



Chiffon-Biskuit (aus Peggy Porschen „Torten Liebe“)

Zutaten

80 g Eigelb (von 4-5 Eiern)
1 EL Vanille Extrakt
225 g Zucker
75 ml Sonnenblumenöl
165 g Eiweiss (von 4-5 Eiern)
1 Prise Weinsteinpulver
1 Prise Salz
225 g Mehl
15 g Backpulver
120 ml Milch

Zubereitung

Eigelbe, Vanille Extrakt und etwas Zucker schaumig schlagen. Öl langsam dazugeben und weiter schlagen. Eiweisse, Weinsteinpulver und Salz steif schlagen, Zucker langsam dazu geben und weiterschlagen. Mehl und Backpulver sieben und sanft unter die Eigelbmischung rühren. Milch dazu rühren. Eischnee unterheben. Den Teig in die Form oder die Formen füllen und bei 175°C backen.

Himbeermousse (von [Malu's Köstlichkeiten](#))

Zutaten

150 g griechisches Joghurt
100 g Himbeerpüree, durch ein Sieb gestrichen
35 g Puderzucker
4 Blätter Gelatine
130 g Rahm (Sahne)
1 EL Zucker
90 g frische Himbeeren

Zubereitung

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Joghurt, Himbeerpüree und Puderzucker miteinander verrühren. Die eingeweichte Gelatine bei milder Hitze in einem Topf schmelzen und nach und nach mit der Himbeercrème verrühren. Den Rahm mit einem Esslöffel Zucker cremig schlagen und unter die Himbeermasse ziehen.

Weisses Schokoladen Mousse

Zutaten

150 g weiße Schokolade
250 g Rahm (Sahne)
Mark einer Vanilleschote
150 g griechisches Joghurt
3 Blätter Gelatine

Zubereitung

50 g Rahm aufkochen (mit ausgeschabten Samen einer Vanille Schote inkl Schote), über Schokolade geben. Stehen lassen und rühren. Joghurt zugeben. Eingeweichte Gelatineblätter in wenig Wasser heiss werden lassen zum auflösen. Wenig Schokolade/Joghurt Mischung zur Gelatine geben und vermischen. Zurück zur restlichen Masse. 200 g Sahne steif schlagen und unterziehen.

Glanzglasur (von [Malu's Köstlichkeiten](#))

Zutaten

5 Blätter Gelatine
125 g Glucosesirup
63 g Wasser
125 g Zucker
83 g gezuckerte Kondensmilch
125 g weiße Kuvertüre
rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Kondensmilch unterrühren und über die weiße Kuvertüre giessen. Kurz warten und verrühren bis es keine Klümpchen mehr hat. Mit Folie bedecken und einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank stellen.

Aufbau

Einen Tortenring mit Folie bespannen und den Rand mit Acetatfolie auskleiden. Etwas von dem weissen Schokoladenmousse einfüllen. Das erste Biskuit darauf legen und etwas in das Mousse drücken. Das Himbeermousse mit einer grossen Lochtülle auf das Biskuit spritzen und einige Himbeeren darauf verteilen. Den Rand mit weisser Schokoladenmousse auffüllen. Biskuit und Himbeermousse abwechselnd einfüllen. Fertige Torte über Nacht einfrieren.

Sobald die Torte bereit ist für die Dekoration, wird die Glasur über einem heissen Wasserbad erwärmt, bis wieder eine flüssige, homogene Glasur entsteht. Die Glasur auf 35°C abkühlen lassen. Die Torte aus dem Tiefkühlfach holen und die Glasur darüber giessen.