

# FRÜHLINGSTORTE – HIMBEER-MANDEL-TORTE



Diese Frühlingstorte besteht aus einem lockeren Biskuitteig mit Bittermandelaroma und gemahlene Mandeln. Darauf kommt eine Himbeercreme mit Schmand und Sahne. Wenn keine Himbeersaison ist, können auch gut TK Himbeeren verwendet werden. Dekoriert wird die Torte mit weißer Kuvertüre und Oblatenblumen.



Zubereitungszeit  
**1 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

## BISKUIT

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 10-15 Minuten cremig verrühren. Bittermandelaroma, die gemahlene Mandeln und das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Backform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U etwa 15 Minuten backen. Abkühlen lassen. Danach 1 Mal waagrecht durchschneiden. Nach Belieben die Böden mit Amaretto oder Mandelsirup tränken. Einen sauberen Tortenring um den unteren Tortenboden setzen.

## HIMBEERCREME

Die Himbeeren mit dem Wasser pürieren. Zucker und Agaragar zufügen und aufkochen lassen, 2 Minuten sprudelnd kochen. Danach lauwarm abkühlen lassen. Den Schmand einrühren. Die Sahne mit Sanapart und Vanilleextrakt steifschlagen und langsam unter die Himbeermasse heben.

Die Hälfte der Himbeercreme auf dem Tortenboden verteilen, zweiten Boden aufsetzen, übrige Creme draufstreichen und für 4 Stunden kühlen.

Die Torte mit Himbeeren, Kuvertüre-Spänen und den essbaren Blumen dekorieren. Tortenring abnehmen und Torte servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## BISKUIT:

- 4** Eier
- 100 g** Zucker
- 1** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 2** Tropfen Bittermandelaroma
- 100 g** Mehl
- 100 g** Mandeln (gemahlen)

## HIMBEERCREME:

- 300 g** Himbeeren (TK)
- 100 g** Wasser
- 80 g** Zucker
- 2** Agar Agar
- 200 g** Schmand
- 400 g** Sahne
- 4 TL** San-apart
- 1 TL** Vanilleextrakt

## DEKORATION:

- 200 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 40 g** weiße Kuvertüre
- Oblatenblumen