

MUTTERTAGSTORTE / HIMBEERCREME & BUNTE FRÜCHTE



Meine Zuschauer haben sich eine Muttertagstorte ohne Fondant gewünscht und so habe ich meine Pläne umgeschmissen und mithilfe einer Paletten-Streichtechnik diese Himbeertorte dekoriert. Die bunten Früchte passen hervorragend zum frischen Geschmack.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
5-6 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 160°C O/U vor und stelle zwei Tortenringe mit 20 cm Durchmesser auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

RÜHRMASSE

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt in 5-6 Minuten weißcremig. Rühre in der Zwischenzeit das Eiweiß mit der Prise Salz steif und füge langsam den Zucker hinzu. Rühre den Eischnee nun so lange, bis er richtig steif und glänzend ist.

Rühre die Eigelbe nach und nach zur Buttermasse hinzu, immer ein Eigelb nach dem anderen. Hebe das Mehl, den Eischnee, die Milch und die getrockneten Himbeeren vorsichtig unter die Buttermasse.

Fülle den Teig in zwei Tortenringe mit 20 cm Durchmesser und backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 160 °C O/U für etwa 30 Minuten. Lasse die Teigböden danach komplett abkühlen.

GANACHE

Lasse die Sahne aufkochen und nimm dann den Topf vom Herd herunter. Füge die Schokolade hinzu und rühre so lange, bis sie geschmolzen ist. Lasse die Ganache abgedeckt bei Raumtemperatur abkühlen.

HIMBEERCREME

Lasse die Himbeeren auftauen und koche sie dann in einem Topf ein, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Streiche das Himbeerpüree durch ein Haarsieb um die Kerne zu entfernen. Decke es ab und lasse das Püree abkühlen. Vom Püree werden 150 g benötigt. Falls ein Rest bleibt, kann dieser eingefroren oder mit einem Joghurt verrührt werden.

Verrühre nun den Frischkäse, das Himbeerpüree, die Sahne, den Puderzucker und das Sanapart und schlage die Creme steif.

TORTE FÜLLEN

Schneide die Tortenböden jeweils 1 Mal durch. Spritze einen Ring aus Ganache

RÜHRMASSE:

- 170 g** Butter
- 120 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 7** Eiweiß
- 1 Pr.** Salz
- 120 g** Zucker
- 7** Eigelbe
- 150 g** Mehl
- 1 EL** Milch
- 10 g** Himbeeren (gefriergetrocknet)

GANACHE:

- 300 g** Sahne
- 900 g** weiße Schokolade

HIMBEERCREME:

- 400 g** Himbeeren (TK)
- 300 g** Frischkäse
- 400 g** Sahne
- 100 g** Puderzucker
- 9 TL** San-apart

DEKORATION:

- Lebensmittelfarbpasten
- Zuckerschrift
- 150 g** Waldfrüchte

MUTTERTAGSTORTE / HIMBEERCREME & BUNTE FRÜCHTE



außen an den Rand von 1 Boden. Befülle die Mitte mit der Himbeercreme und fülle auf diese Art die Torte. Stelle sie für mindestens 3 Stunden kühl.

Bestreiche die Torte dann mit der restlichen Ganache und streiche sie glatt.

DEKORATION

Erwärme die Ganache, so dass sie wieder etwas flüssig wird. Färbe einen Teil der restlichen Ganache in einem Beerenton und einen Ton etwas dunkler und streiche die Ganache mit einer Palette an den unteren Rand.

Dekoriere die Torte an der Oberfläche mit Früchten und schreibe einen Schriftzug mit Zuckerschrift in die Mitte. Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3