



- ANZEIGE -

Die Manner Himbeertorte besteht aus einem No-Bake-Boden, der mit Marmelade bestrichen wird. Darüber lege ich einen lockeren Schokoladen-Haselnuss-Boden, welcher mit halben Pfirsichen belegt wird. Die Topfen-Sahne-Creme wird mit der Marmelade marmoriert und mit Biskotten und Himbeeren dekoriert.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

HASELNUSSRÜHRTEIG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt 4–5 Minuten weißschaumig. Rühre das Öl und die Buttermilch bei niedriger Stufe ein. Reibe in der Zwischenzeit die Haselnüsse fein oder mahle sie und vermische sie mit dem Mehl und dem Backpulver. Hebe anschließend die trockenen Zutaten unter die Eiermasse und fülle sie in einen Backring mit 24 cm Durchmesser. Backe den Teig im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U Hitze für etwa 30–35 Minuten. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen und löse ihn vom Backring.

HASELNUSSRÜHRTEIG:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 150 g Öl
- 150 g Buttermilch
- 225 g Mehl
- 100 g Haselnüsse
- 1.5 TL Backpulver

CRUNCHBODEN

Hacke die Zartbitterkuvertüre klein und schmelze sie über einem warmen Wasserbad. Rühre das Kokosöl ein. Zerkleinere die Mannerschnitten in einem Mixer und hebe sie gemeinsam mit dem Amaranth unter die Kuvertüre. Stelle einen Tortenring auf einen Tortenretter und lege Backpapier darunter. Gebe die Schokoladenmasse hinein und drücke sie fest. Lasse sie im Kühlschrank für 30 Minuten festwerden. Entferne den Ring nicht. Bestreiche sie anschließend mit der Marmelade und lege den Haselnussboden auf.

CRUNCHBODEN:

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 30 g Kokosöl
- 150 g Manner Neapolitaner
- 50 g Amaranth (gepufft)

Lege die Pfirsichhälften auf den Haselnussboden, lasse dabei rundherum einen 2 cm Rand frei.

ZUM BESTREICHEN & FÜLLEN:

- 50 g Himbeermarmelade
- 1 große Dose Pfirsiche

VANILLECREME

Verrühre Quark, Puderzucker, Vanilleextrakt. Gieße die Sahne dazu und schlage sie mit Sanapart steif. Fülle etwa 8 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und stelle sie kühl. Verteile etwa 1/2 der Creme über den Pfirsichen, verteile die Marmelade darüber klecksartig und streiche die restliche Creme darüber, marmoriere sie leicht und streiche sie glatt. Spritze mit dem Spritzbeutel 12 Tupfen auf die Torte und stelle die Torte in den Kühlschrank.

VANILLECREME:

- 500 g Quark
- 40 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 600 g Sahne
- 11 TL San-apart
- 100 g Himbeermarmelade

DEKORATION

Erwärme die Manner Kuchenglasur, tauche die Biskotten zur Hälfte ein und lasse

MANNER HIMBEERTORTE I INTERSPAR #21



sie fest werden. Dekoriere jeweils eine Biskotte und 1 Himbeere auf dem Tupfen.

ohne Stückchen

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

AUSSERDEM:

- 12** Manner Biskotten
- 1** Manner Zartbitterglasur
- 12** Himbeeren (frisch oder TK)