



Himbeer Baiser Torte

Zutaten für den Boden:

20 g Butter
35 g Zucker
25 g gemahlene Mandeln
15 g Mehl
1 Prise Salz
2 Dotter

Zutaten Himbeergelee:

250 g Himbeer Fruchtaufstrich
1 Blatt Gelatine
1/2 EL Wodka

Zutaten Himbeermousse:

150 g Himbeer Fruchtaufstrich
250 ml Schlagobers
2 Eiklar
120 g Zucker
4 Blatt Gelatine
80 ml Wasser

Zutaten für die Baisermasse:

3 Eiklar
1 EL Zucker
50 ml Wasser
140 g Zucker

Zubereitung:

Backrohr auf 185 °C Umluft vorheizen.

Für den Tortenboden Butter unter ständigem Umrühren erhitzen, bis sie braun ist. Zucker, Mandeln, Mehl und Salz versieben. Mit den Dottern verrühren und die braune Butter unterkneten bis ein glatter Teig entsteht. Diesen in einem 16 cm Tortenring gleichmäßig verteilen und 10 - 15 Minuten backen.

Für das Himbeergelee den Himbeer Fruchtaufstrich vorsichtig über Hitze verflüssigen. Ständig umrühren, damit nichts anbrennt. Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, ausdrücken und mit einem Schuss Wodka im warmen Fruchtaufstrich schmelzen. Einen Tortenring von 12 cm mit Frischhaltefolie auskleiden und das Gelee hineinleeren. Über Nacht im Gefrierschrank auskühlen lassen.

Für das Himbeermousse wie beim Himbeergelee den Fruchtaufstrich vorsichtig erhitzen, die Gelatine einweichen, ausdrücken und im erhitzten Fruchtaufstrich auflösen. Dabei ständig umrühren. Etwas abkühlen lassen. Das Schlagobers leicht steif schlagen. Die Eiklar

mit einem Esslöffel Zucker zu Schnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit dem Wasser zu Zuckersirup kochen. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Den Zuckersirup dann vorsichtig unter den Eischnee rühren und schön cremig aufschlagen.

Weiterschlagen bis die Masse leicht ausgekühlt ist und diesen dicken Schnee unter den Himbeer Fruchtaufstrich heben, ordentlich verrühren und abschließend das Schlagobers unterziehen.

Eine 26 cm Tortenform mit Backpapier auslegen, sodass der Boden bedeckt ist und die Form etwas höher wird. Nun den Tortenboden mittig in die große Tortenform legen. Das tiefgefrorene Tortengelee ebenfalls mittig auf den Tortenboden legen. Und die gesamte Form nun mit dem Himbeermousse austreichen. Über Nacht im Gefrierfach auskühlen lassen.

Für die Baisermasse die Eiklar mit einem Esslöffel Zucker zu Schnee schlagen. Den restlichen Zucker mit Wasser wieder zu Zuckersirup kochen. Langsam unter den Eischnee rühren und aufschlagen bis eine dicke Schneemasse entsteht.

Die Baisermasse in einen Spritzbeutel geben und die gefrorene Torte rundherum verzieren. Wer möchte kann an der Oberseite eine Stelle frei lassen um Himbeeren zu platzieren. Die Baisermasse entweder noch mit dem Flambierbrenner leicht karamellisieren oder den Ofen kurz auf 200°C Oberhitze heizen und die Torte kurz hineinstellen, sodass die Oberseite gebräunt ist.

Da es sich um eine Baisertorte aus ungekochtem Eiklar handelt, sollte sie noch am selben Tag verspeist werden.

