

Himbeerkuchen, Weber-Clone

Portionen

1 Torte

Wartezeiten

Über Nacht

Zutaten

Mürbeteig

- 50g Zucker
- 100g Butter (TODO: ×2?)
- 150g Mehl (405)
- 1 Ei

Biskuit

(Für 2 Böden, wird horizontal durchgeschnitten)

- 6 Eier (TODO: ×2?)
- 175g Zucker
- 150g Mehl (405)
- 90g Butter

Creme

- 5 Blatt Gelatine
- 2 Eigelb
- 100g Puderzucker

- 0.5 Esslöffel Vanillezucker
- 500g Magerquark (TODO: ×2?)
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 250ml Sahne (TODO: ×4?)
- 1 Prise Salz

Mandelmais

- 50g Mandeln (gemahlen)
- 20g Zucker
- 1 Eiweiß

Sonstiges

- 600g Himbeeren (TODO: ×2?)
- 2 Packungen Tortenguss (rot)
- 1 Packung Sahnsteif
- 100ml Sahne
- 1 Packung Mandeln (gehobelt) (TODO: 200g?) (TODO: ×2?)
- 2 Esslöffel Zucker

Zubereitung

Mürbeteig

1. Zucker und Mehl auf Arbeitsfläche häufen
2. Ei in eine Mulde geben
3. Kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben
4. Mit kühlen Händen rasch durchkneten
5. In Frischhaltefolie kaltstellen

6. Ofen auf 220°C vorheizen
7. Nach dem durchkühlen (TODO: wie lange?) auf gebuttertem und bemehlten Springformboden auswellen
8. 10 Minuten backen

Biskuit

1. Ofen auf 180°C vorheizen und Springform säubern
2. Butter langsam schmelzen
3. Eigelb und Eiweiß in separate Schüsseln trennen
4. Zucker und Eigelb auf Wasserbad dick und cremig schlagen
5. Creme vom Wasserbad nehmen und Mehl darauf sieben (noch nicht rühren!)
6. Flüssige, maximal lauwarme Butter daraufgießen
7. Eiweiß in der zweiten Schüssel schaumig schlagen
8. Zuerst 1/3 des Eiweißes in die Creme mischen
9. Die restlichen 2/3 vorsichtigst unterheben
10. In der Springform für 35 Minuten backen
11. Mit Hilfe eines Kuchenrostes umdrehen und auskühlen lassen

Creme

1. Gelatine einweichen
2. Eigelb mit Vanillezucker und Puderzucker schaumig schlagen
3. Magerquark, Zitronensaft und Salz dazugeben und gut mischen
4. Gelatine ausdrücken und mit 2 Esslöffel heißem Wasser auflösen
5. Unter den Quark rühren
6. Sahne steifschlagen und unterheben

Mandelratsch

1. Alles vermengen und verkneten

Zusammenbau

1. Springform säuber
2. Biskuit mit langem Messer horizontal halbieren
3. Mürbeteig, Mandelratsch, erste Biskuithälfte und Creme in Springform stapeln
4. Himbeeren gleichmäßig aufstreuen
5. Tortenguss nach Anweisung zubereiten und aufgießen
6. Über Nacht kaltstellen
7. Springform mit einem Messer lösen und entfernen
8. Sahne mit Sahnsteif und Zucker steifschlagen

9. Sahne um den Rand streichen und Mandeln mit ordentlich “Schmagges”
an den Rand werfen

