

Isas Himbeertraum

Vorgestellt von Isabel Aslan



ZUTATEN

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- 3 Spritzbeutel
- 1 Winkelpalette
- 3 Springformen (18cm)
- 1 Tortenplatte
- 1 Sterntülle und Spritzbeutel
- getrocknete essbare Blüten

FÜR DEN VANILLE-MANDEL-BISKUIT

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 1,5 Prisen Salz
- 150 g Mehl
- 150 g gehobelte Mandeln
- 1 TL Vanillepaste

FÜR DIE MASCARPONECREME

- 300 g Frischkäse
- 200 g Sahne
- 1 TL San Apart oder Sahnesteif
- 500 g Mascarpone
- 1 TL Vanilleextrakt
- 250 g weiße Kuvertüre

FÜR DIE GRIEBFÜLLUNG

- 150 g Weichweizengrieß
- 50 g Butter
- 140 g Zucker
- ca. 180 ml Milch (nach Gefühl)

FÜR DIE HIMBEERFÜLLUNG

- 250 g Himbeeren
- 25 g gehackte Pistazien
- Essbare Blüten (frisch oder getrocknet)
- 100 g Himbeermarmelade

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Ober-, Unterhitze vorheizen und die Springformen mit Backpapier auskleiden.

Für die Biskuitböden zimmerwarme Eier, Vanillepaste, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben und auf höchster Stufe aufschlagen, bis alles hell cremig ist. Das kann bis zu 10 Minuten dauern. Das Mehl in die Rührschüssel sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben, bis ein homogener Teig entsteht. Danach die gehobelten Mandeln zügig hinzugeben. Den Teig gleichmäßig auf zwei Springformen aufteilen und in den vorgeheizten Ofen geben, 20 bis 25 Minuten backen. Zum Überprüfen, ob der Teig fertig ist, die Stäbchenprobe mit einem Zahnstocher durchführen. Die fertigen Böden komplett abkühlen lassen.

Für die Mascarponecreme Kuvertüre langsam schmelzen und abkühlen lassen. Sahne, Frischkäse und Mascarpone in eine Rührschüssel geben. Zucker, San Apart, Vanilleextrakt zufügen und alles bei höchster Stufe aufschlagen. Die Hälfte der Creme beiseite stellen. Die abgekühlte Kuvertüre in einem dünnen Strahl zur anderen Hälfte der Mascarponecreme geben und kurz aufschlagen.

Himbeeren waschen, trocknen und beiseite stellen.

Pistazien in einer Pfanne anrösten und auf einem Teller abkühlen lassen.

Für die Grießfüllung den Grieß in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze mit der Butter anrösten. Dabei stetig rühren, sodass der Grieß nicht anbrennt. Sobald der Grieß goldbraun ist, Milch und Zucker in die Pfanne geben und zügig umrühren, um Klümpchen zu vermeiden. Wenn die Masse eingedickt ist, diese in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform füllen, leicht andrücken und auskühlen lassen.

Die ausgekühlten Biskuitböden jeweils einmal waagrecht durchschneiden, so dass insgesamt vier Böden entstehen. Die Tortenplatte mit etwas Kuvertüre-Creme in der Mitte bestreichen und den ersten Tortenboden darauf platzieren. Zum Befüllen der Torte die mit Kuvertüre gemischte Mascarponecreme verwenden.

Den ersten Boden dünn mit Himbeermarmelade bestreichen, darauf die Weiße-Schokolade-Creme dressieren, anschließend Himbeeren und Pistazien darauf verteilen. Den nächsten Boden auflegen und dünn mit Creme bestreichen. Darauf wird nun die ausgekühlte Grießfüllung platziert und nochmal leicht mit der Creme eingestrichen. Den dritten Boden darauf platzieren, mit Himbeeren und Pistazien belegen, mit dem letzten Boden abschließen. Dabei darauf achten, dass die Torte gerade ist.

Die Torte dünn mit Mascarponecreme einstreichen, anschließend in den Kühlschrank stellen und für mindestens 10–15 Minuten kühlen. Die Torte komplett an den Seiten mit der anderen Mascarponecreme ohne Kuvertüre einstreichen. Den gesamten Rand mit Blüten bedecken dabei mit der Hand leicht andrücken. Die Sterntülle in einen Spritzbeutel geben und mit der restlichen Creme befüllen. Nun auf die Torte am Rand einen gleichmäßigen Kranz spritzen. Torte gut durchkühlen lassen und servieren.