



# VANILLECREME-TORTE MIT HIMBEEREN



## QimiQ VORTEILE

- Kein Puddingkochen erforderlich
- Kürzere Produktionszeiten



20



leicht

## Tipps

Mit Rum verfeinern

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BISKUIT

6	Ei(er)
300 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
1	Zitrone(n), Saft davon
0.5	Zitrone(n), fein geriebene Schale
	Rumaroma
250 g	Mehl, glatt
	Butter, für die Form

### FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
50 ml	Milch
300 g	Mascarpone
120 g	Zucker
125 g	Butter, geschmolzen

### FÜR DAS GELEE

150 g	Himbeere(n)
30 g	Zucker
1	Blatt Gelatine à 2,7 g
	Himbeermarmelade, zum Bestreichen
	Mandelblättchen, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale und Rumaroma schaumig rühren.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Den Boden in 3 Lagen schneiden.
7. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
8. Milch, Mascarpone und Zucker dazumischen. Geschmolzene Butter zügig einrühren.
9. Die 3 Biskuitböden mit Himbeermarmelade bestreichen und mit 3/4 der Creme

bestreichen.

10. Tortenrand mit der restlichen Creme einstreichen und mit gerösteten Mandelblättchen garnieren.

11. Gut durchkühlen.

12. Für das Gelee: Himbeeren mit Zucker erhitzen und passieren. Gelatine darin auflösen.

13. Verschieden große Herzformen auf der Torte plazieren und Himbeergelee dünn einfüllen.

14. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und die Herzformen vorsichtig entfernen.