



VANILLECREME-TORTE MIT HIMBEEREN



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Kürzere Produktionszeiten



20



leicht

Tipps

Creme 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
	Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic
2 Pkg. [packerl]	Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
60 g	Zucker
40 g	Vanillezucker
250 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.
6. Den Boden in 3 Lagen schneiden.
7. Für die Creme: Vanillepuddingpulver laut Anleitung mit einem Teil der Milch glattrühren.
8. QimiQ Classic und restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker aufkochen.

9. Aufgelöstes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten weiterkochen. Auskühlen lassen.
10. Ausgekühlte Masse aufrühren. Geschmolzene Butter zügig einrühren.
11. Die 3 Biskuitböden mit Himbeermarmelade bestreichen und mit 3/4 der Creme bestreichen.
12. Tortenrand mit der restlichen Creme und den gerösteten Mandelblättchen garnieren.
13. Gut durchkühlen.
14. Für das Gelee: Himbeeren mit Zucker erhitzen und passieren. Gelatine darin auflösen.
15. Verschiedene große Herzformen auf der Torte plazieren und Himbeergelee dünn einfüllen.
16. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und die Herzformen vorsichtig entfernen.