



Himbeer-Schoko-Torte

Zutaten Boden: (26er Form)

6 Eier
6 EL heißes Wasser
200g Zucker
220g Mehl
1 P. Schokoladen-Puddingpulver
1 ½ TL Backpulver

Zutaten Füllung:

15 Blatt Gelatine
600g gefr. Himbeeren
750g Joghurt
Abrieb 1 Bio Zitrone
600g Sahne
150g Zucker

Zur Deko:

Schokoraspeln
Frische Himbeeren

Zubereitung Boden:

Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Eier und Wasser mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät schaumig schlagen. Den Zucker langsam dazugeben und hellcremig schlagen. Mehl, Puddingpulver und Backpulver in die Eimischung sieben und vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Das Ganze im Backofen auf mittlere Schiene ca. 35 Minuten backen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Füllung:

Gelatine einweichen. Zitronenschale abreiben. Die aufgetauten Himbeeren pürieren und evtl. durch ein Sieb passieren. Anschließend das Himbeerpüree mit dem Joghurt, dem Zucker und dem Zitronenabrieb vermischen.

Gelatine ausdrücken und in 3-6 EL heißem Wasser auflösen. Anschließend etwa 3 EL der Himbeer-Joghurtmasse in die aufgelöste Gelatine rühren, um die Temperatur anzugleichen und dann die Gelatinemischung zur Himbeer-Joghurtmasse geben, gut vermischen und kühl stellen.

Sahne steif schlagen und unter die Himbeer-Joghurtmasse heben. Den abgekühlten Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte setzen und einen Tortenring darumlegen.

Den unteren Boden mit 1/3 der Creme bestreichen. Den zweiten Boden daraufsetzen und mit einem weiteren Drittel der Creme bestreichen. Den letzten Boden darauflegen und mit der restlichen Creme bestreichen.

Die Torte für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach dem Kühlen die Torte mit Schoko-Dekor und Himbeeren verzieren.