

Himmelstorte mit Himbeer-Sahne-Füllung

 happy-mahlzeit.com/2020/03/14/himmelstorte-mit-himbeer-sahne-füllung/

Zutaten:

- 200 g Margarine
- 75g+60g Zucker
- 2 Eigelb
- 200 g Mehl
- 2 Eiweiß
- 75 g Mandelstifte
- ¼ Liter Sahne
- 1 TL Vanille-Zucker
- 1 Packung Sahnesteif
- 250 g Himbeeren

Zubereitung:

Für den Mürbeteig Margarine mit Eigelb schaumig rühren. Nach und nach 75g Zucker und das Mehl hinzufügen. Aus den Eiweißen Eischnee schlagen.

Aus dem fertigen Mürbeteig nacheinander 3 Böden in einer Springform backen. Vor dem Backen jeden Boden jeweils mit Eischnee bestreichen und mit Mandelstiften bestreuen.

Jeden Boden bei 180°C ca. 10 Minuten auf der unteren Schiene backen. Die Böden von der Platte nehmen und kalt werden lassen. Einen warmen Boden in 16 tortenförmige Stücke schneiden.

Die Sahne mit 60g Zucker, Sahnesteif und Vanille-Zucker steif schlagen. Himbeeren gut abtropfen lassen und nicht zusätzlich süßen.

Jetzt die Böden schichten. Auf den 1. Boden kommt eine Schicht Sahne und Himbeeren, dann der nächste Boden und wieder Sahne. Als Verzierung zusätzlich Sahne sternförmig aufspritzen. Die Himbeeren auflegen und die geschnittenen Teigstücke schräg dazwischenstellen.

Rezept: Johanna Wreesmann & Christel Tapken

Quelle: Mein schönes Land TV