



Himbeer-Traum

Rezept von Konditormeister Heinz-Richard Heinemann

Löffelbiskuits

Zutaten

4 Eigelbe
2 EL Zucker (30 g)
Vanillezucker
2 Eiweiß
3 EL Zucker (45 g)
1 Prise Salz
75 g Mehl
etwas Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Eigelbe, Zucker (30 Gramm) und Vanillezucker schaumig schlagen. Eiweiß, Zucker (45 Gramm) und Salz zu cremigem Schnee aufschlagen. Beide Massen angleichen und vermischen.

Das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Löffelbiskuits auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren.

Die Löffelbiskuits mit Zucker bestreuen (überschüssigen Zucker abschütteln) und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Celsius 12 bis 15 Minuten backen. Nach dem Backen sofort vom Papier lösen.

Wer die Löffelbiskuits nicht selbst herstellen möchte, kann sie auch beim Konditor kaufen.

Biskuitböden

Zutaten

50 g Butter
100 g Mehl
110 g Weizenstärkemehl
4 Eier
180 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Butter zerlassen. Mehl und Weizenstärkemehl mischen und sieben. Eier, Zucker und Salz unter Rühren im Wasserbad auf Körpertemperatur bringen, herausnehmen und weiter schaumig schlagen.

Das Mehl-Stärkemehlgemisch vorsichtig unter die Eimasse mischen. Zum Schluss die abgekühlte Butter unterziehen.

Zwei Böden mit 17 Zentimetern Durchmesser aufstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Celsius 25 bis 30 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Himbeercreme

Zutaten

6 Blatt Gelatine

150 ml Wein

50 g Zucker

8 Eigelbe

500 g Himbeerpüree (400 g pürierte Tiefkühlhimbeeren mit 100 g Zucker mischen)

250 ml geschlagene Sahne

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wein und Zucker aufkochen, mit Eigelb "zur Rose" (circa 80 Grad Celsius) erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine unter die Masse rühren.

Das Himbeerpüree zugeben und die Masse abkühlen lassen. Anschließend mit einem Teil der geschlagenen Sahne angleichen, dann die restliche Sahne unterziehen.

Die Creme in den Kühlschrank stellen und etwas anziehen lassen. Sie sollte noch weich, aber nicht mehr flüssig sein.

Himbeer-Traum fertigstellen

Einen Biskuitboden in den Tortenring legen. Die Löffelbiskuits auf einer Seite glatt schneiden und in den Tortenring stellen.

Die Hälfte der Creme vorsichtig in den Ring füllen, den zweiten Boden einlegen und die restliche Creme darauf verteilen.

Die Torte für circa 30 Minuten in die Tiefkühltruhe stellen. Anschließend für 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Die Torte zum Schluss mit frischen Himbeeren oder gemischten Früchten belegen. Ein circa 4 Zentimeter breites Seidenband um die Torte legen und eine Schleife binden.