
Weißes Schoko-Himbeer-Törtchen

für eine Form mit \varnothing 20cm

600ml Schlagsahne
200g weiße Schokolade

250g TK-Himbeeren + einige zum Dekorieren
1 Tütchen Tortenguss

3 Eier
50g Mehl
50g Speisestärke
15g Vanillepuddingpulver
100g Zucker
1/2 TL Backpulver



Am Tag vor dem geplanten Verzehr die Sahne in einem Topf erhitzen, dabei aber auf keinen Fall kochen lassen. Sie soll nur schön warm werden. Die Schokolade zerbrechen und in der Sahne schmelzen lassen. Eine Lage Frischhaltefolie direkt auf die Sahne legen, damit sich keine Haut bilden kann und über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, fetten und mehlen. Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Himbeeren abwiegen und zum Auftauen an einen warmen Ort stellen.

Die Eier trennen und den Zucker abmessen. Mehl, Speisestärke, Puddingpulver und Backpulver mischen und zwei, wer mag sogar drei Mal sieben. Zwei Mal sollten es aber schon sein.

Die Eiweiße sehr steif schlagen. Wenn sich oben Spitzen bilden, langsam den Zucker einrieseln lassen. Die Masse sollte jetzt dick cremig und glänzend sein. Dann nacheinander die Eigelbe unterrühren und zuletzt in kleinen Portionen die Mehlmischung dazu geben. Gerade so lange rühren, bis das Mehl restlos eingearbeitet ist.

Den Teig in die Form füllen und ca. 15-18 Minuten backen. Nach 15 Minuten die erste Stäbchenprobe machen und den Boden aus dem Ofen nehmen, sobald nichts mehr am Stäbchen klebt und komplett auskühlen lassen. Auf keinen Fall länger drin lassen, nur weil die Zeit noch nicht abgelaufen ist.

Den kalten Boden zwei Mal horizontal durchschneiden. Den Deckel auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Himbeeren fein pürieren, mit dem Tortenguss verquirlen und nach Packungsanweisung erhitzen. Die fertige Masse auf den Boden gießen und fest werden lassen. Sobald die Himbeermasse fest und kühl ist, die Schokoladensahne aus dem Kühlschrank holen und steif schlagen. Die Hälfte in einen Spritzbeutel, vielleicht mit einer hübschen Tülle für die Deko später, füllen (alternativ geht auch ein Gefrierbeutel, von dem ihr die Spitze abschneidet oder ihr löffelt einfach die Sahne rüber) und eine Schicht auf die Himbeermasse spritzen.

Den mittleren Boden drauf legen und vorsichtig andrücken. Wieder eine Schicht Sahne aufspritzen und den letzten Boden verkehrt herum auflegen und andrücken. So haben wir oben einen schön geraden Abschluss.

Den Tortenring abnehmen und einmal rumherum alles glatt streichen. Die Torte nun mit der restlichen Sahne einstreichen. Ich benutze dafür ein stinknormales Messer, damit kriege ich es am besten hin. Mit dem letzten bisschen Sahne aus dem Spritzbeutel die Torte noch verzieren.

Nun muss sie nur noch einige Stunden durchziehen. Kurz vor dem Servieren noch mit den zusätzlichen Himbeeren aufhübschen und genießen.