

Hildatörtchen (Oma)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Himbeere
Sahne

* Für den festen Boden

50 g Butter
50 g Zucker
50 g Mehl
50 g gemahlene Nüsse
2 Schokobiskuit-Böden
100 g Himbeermarmelade oder
; selbstgem. Gelee aus dem
; Himbeersaft
50 ml Himbeersaft (mit Geist);
; evtl. mehr

* Füllung:

600 ml Sahne
Sahnesteif für 1/4 l Sahne
5 Blatt Gelatine
100 ml Himbeersaft; maximal
250 g abgetropfte Himbeeren aus
; der Dose
2 cl Himbeergeist (oder
; Kirschwasser)

Die Gelatine einweichen und dann flüssig machen, etwas abkühlen. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen. Etwas Sahne zur Garnierung beiseite stellen, ebenso 12 schöne Himbeeren. Restliche Himbeeren zerdrücken und alles gut vermischen, in den Kühlschrank zum Ankuehlen.

Für den festen Boden die Zutaten gut verkneten und auf Alufolie in der Springform (Größe wie Biskuitböden) bei 175 Grad (Heißlufttherd) ca. 12-18 Min. backen, herausnehmen und sofort die Alufolie entfernen (Vorsichtig : a:heiß, b:bricht leicht) Gut auskühlen lassen

In der Zwischenzeit den oberen Boden mit 50-80 ml Himbeersaft (und -geist) leicht saftig machen

Den abgekühlten festen Boden mit dem Gelee bestreichen, den unteren Biskuitboden darauflegen. Mit Hilfe eines Tortenrandes die Himbeersahne daraufgeben, mit dem oberen Boden abdecken 12 Stücke mit Sahne und Himbeeren markieren.

