

Himbeersahnetorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Torte
Creme

6 Eier
400 g Zucker
1/2 c ;Wasser
375 g Mehl; gesiebt
125 g Stärkemehl
1 pk Backpulver
1 Zitrone; die Schale davon
1 Gläschen Rum

* FÜR DIE CREME

1 pk Vanille- o. Mandelpudding
Milch nach Vorschrift
2 Eier
250 g Butter
250 g Feiner Zucker
-n.Belieben etwas Kaffeepul-
-ver o. Kakao zum Färben d.
-Creme

* FÜR DIE GLASUR

300 g Puderzucker
Etwas Himbeersaft
Etwas Rum
1 tb Kokosfett; erwärmt

* FÜR DIE SCHOKOGLASUR I

1 tb ;Zucker
3 tb ;Wasser
100 g Schokolade
10 g Butter

* FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

100 g Puderzucker; gesiebt
1 tb Bis 2) Kakao
1 tb Kokosfett; heiß
;etwas heißes Wasser

* FÜR DIE DEKORATION

Kandierte Kirschen, Zitronat
Mandeln u. dergleichen

* GESCHRIEBEN VON H. RIEDL

RC Swiss Cooknet

Für A. Kuhrau den frisch

Verheirateten Nodelist-

Korrdinator.

Die Eidotter werden mit dem zucker und dem Wasser gut schaumig gerueht; am besten mit einer Maschine. An die Schaummasse gibt man das gesiebte Mehl, welches man mit dem Backpulver und dem Stärkemehl vermischt hat. Dann fügt man di Zitronenschale und den Rum hinzu. Der Teig wird mit so viel Wasser "vorsichtig" angegossen, dass er dick-reißend vom Löffel fällt; zuletzt hebt man den serh steifen Eischnee darunter. :Diese Masse bäckt man nun zu 3-4 verschieden großen Kuchenformen :(z.B. 24, 18 u. 11,5 cm Springformen; dies war nicht in diesem Rezept angegeben, sondern in einem anderen. Dies scheinen aber die "gängigen" Größen zu sein? -Ich habe selbst auch keine Erfahrung:- () etwa 35-40 Min. goldgelb aus.

:Nach dem Erkalten wird jeder Kuchen zweimal durchgeschnitten und mit einer Buttercreme gefüllt. Dazu kocht man einen Vanille- oder Mandelpudding nach Vorschrift, fügt zwei Eidotter hinzu und rührt die Masse bis sie kalt ist.

Dann rührt man 250g Butter mit 250g feinem Zucker sehr schaumig und gibt den Pudding löffelweise darunter. Zuletzt hebt man den noch steifen Eischnee unter die Creme, die in die Kuchenblaetter eingefuellt wird. Nach Belieben kann man die Creme teilen u. sie mit etwas Kaffeepulver oder Kakao färben. Hierauf setzt man die Torte so aufeinander, dass die größte Platte unten und die kleinste oben ist. Die Torte wird besonders saftig, wenn man die aufgeschnittenen Teigblätter noch mit einem Gemisch aus Zitronensaft, etwas Rum und Zucker beträufelt. Man überzieht die ganze Torte mit einer rosa Himbeerglasur aus: Puderzucker, Himbeersaft, Rum u. Kokosfett, welches erwärmt wurde. Sie wird zuletzt mit dünnen Fäden von Schokoladenglasur s.u. sowie mit kandierten Kirschen, Zitronat, Mandeln und deergleichen dekoriert.

In die Mitte setzt man aus geschnittenem Zitronat oder dergleichen zwei Herzen auf. :SCHOKOLADENGLASUR I:

:Man kocht den Zucker und das Wasser dick; inzwischen lässt man die Schokolade und die Butter im Wasserbad zergehen. Dann rührt man das heiße Zuckerwasser darunter und zieht die rasch steifende Glasur über das Gebäck.

:SCHOKOGLASUR II:

: Man verrührt den gesiebten Puderzucker, den Kakao, das heiße Kokosfett und das heiße Wasser zu einer streichbaren Masse.