

Sommerbrise in der Backstube

Backen macht nicht nur im Winter Spass. Mit diesen verführerischen Rezepten wird jeder Backofen sofort heiss!

Mit Rezepten
aus dem neuen Buch
«Kuchenduft liegt in der Luft»

Infos auf Seite 20



Himbeertorte

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 35 Min.
Für eine Springform von
ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier
belegt

150 g Zucker

5 Eigelbe

1 EL heisses Wasser

1 Bio-Zitrone, nur
abgeriebene Schale

5 Eiweisse

1 Prise Salz

2 EL Zucker

150 g gemahlene geschälte
Mandeln

4 EL Mehl

400 g Himbeeren

4 EL Puderzucker

1 EL Zitronensaft

6 dl Vollrahm

200 g Himbeeren

60 g Zucker

2 TL Geliermittel
(6 g, Confi-vite)

40 g Mandelblättchen,
geröstet

einige Himbeeren zum Verzieren



Jetzt neu: unser
Back-Newsletter!

Unser Newsletter ist jetzt noch spannender! Denn einmal im Monat verschreibt er sich ganz dem Thema Backen. Freuen Sie sich jedes Mal auf ein verführerisches Backrezept, passend zur Saison! Jetzt abonnieren! www.newsletter.bettybossi.ch

www.bettybossi.ch

- 1. Biskuitteig:** Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist. Zitronenschale darunter-rühren.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mandeln und Mehl mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen.
- 3. Backen:** ca. 35 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, Backpapier entfernen, auskühlen. Biskuit quer halbieren. Einen Tortenring auf eine Platte stellen, Biskuitboden hineinlegen.
4. Himbeeren mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb in einen Messbecher streichen (ergibt ca. 3 dl). Die Hälfte davon in eine Pfanne giessen, beiseite stellen. Restliches Püree mit dem Rahm steif schlagen. $\frac{2}{3}$ davon mit den Himbeeren auf dem Biskuitboden verteilen. Biskuitdeckel mit der Schnittfläche nach oben hineinlegen, leicht andrücken. Restlichen Rahm zugedeckt kühl stellen.
5. Zucker und Geliermittel zum beiseite gestellten Himbeerpüree geben, unter Rühren aufkochen. Unter ständigem Rühren ca. 2 Min. sprudelnd kochen, auf der Torte verteilen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. fest werden lassen.
6. Torte mit einer Messerspitze sorgfältig vom Tortenring lösen, Ring entfernen. Tortenrand mit dem restlichen Rahm bestreichen, mit Mandeln und Himbeeren verzieren.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag.

Stück ($\frac{1}{2}$): 399 kcal, E 8g, Kh 31g, F 27