



Himbeertorte mit Marzipanherzen

Zutaten:

(Für 1 Torte, zweistöckig)

Für den Biskuit:

- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g feiner Zucker
- 160 g Mehl
- 3 El Speisestärke

Für die Füllung:

- 12 Blatt rote Gelatine
- 500 g Himbeergelee
- 250 g Quark
- 250 g Joghurt
- 600 g Sahne

Für die Garnitur/Dekoration:

- 1 kg Marzipan
- rote Speisefarbe
- 125 g Himbeeren
- ½ Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- Melissenblättchen zum Garnieren
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse Spitzen zieht und weißglänzend ist. Eigelb verquirlen und unterziehen. Mehl und Speisestärke mischen, auf die Schaummasse sieben und unterheben. Die Biskuitmasse in zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen (Ø 20 und 26 cm) geben, glatt streichen und im Backofen bei 180 Grad Umluft auf der mittleren Schiene etwa 12–15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, Rand mit einem Messer vorsichtig lösen und den Biskuit vollständig auskühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Beide Biskuitböden je einmal quer durchschneiden und jeweils um den unteren Boden einen passenden Tortenring legen. 375 g Himbeergelee leicht erwärmen und mit Quark und Joghurt verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine tropfnass in einen Topf geben und bei geringer Wärme auflösen (nicht kochen!). Unter die Quarkcreme schlagen, anschließend die Sahne unterheben. Die Creme auf den Biskuitböden verteilen: 2/3 der Creme auf den großen Biskuitboden, 1/3 auf den kleinen Biskuitboden geben und glatt streichen. Jeweils den Biskuitdeckel auflegen, leicht andrücken und die Torten im Kühlschrank etwa 3 Stunden fest werden lassen. Die Tortenringe abnehmen. Das restliche Himbeergelee leicht erwärmen. Die Tortenoberflächen und den Rand dünn mit Himbeergelee

bestreichen. Marzipan mit Speisefarbe rot einfärben, dabei gründlich durchkneten, damit sich die Farbe gleichmäßig verteilt. Auf einer Silikonmatte 4–5 mm dünn ausrollen und die Torten beide mit Marzipan einkleiden. Dazu jeweils einen passenden Marzipanstreifen für den Tortenrand sowie einen runden Marzipankreis im Tortendurchmesser zuschneiden. Zuerst den Kreis auflegen, gleichmäßig andrücken, dann den Rand anlegen und die Nahtstelle oben mit den Fingern zusammendrücken. Zusätzlich je einen Dekostreifen mit dem Teigradchen im Tortenumfang zuschneiden sowie 40–50 verschieden große Herzen ausstechen.

Eiweiß verquirlen und mit dem Rührgerät allmählich den gesiebten Puderzucker einrühren, sodass eine dickflüssige klebrige Masse entsteht (Zuckerkleber). In einen kleinen Spritzbeutel mit 2er Lochtülle füllen. Die Marzipan-Dekostreifen auf einer Seite mit Zuckerkleber bestreichen und auf dem oberen Rand der Torten anbringen. Die kleinere Torte auf die größere stellen, mittig mit Zuckerkleber fixieren. Die Herzen ebenfalls mit Zuckerkleber dekorativ auf beiden Torten anbringen. Die Torte mit Himbeeren und Melisseblättchen garnieren und leicht mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Kühl- und Auskühlzeiten: 12 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel