

Himbeer-Baumkuchen-Torte



Zutaten für den Teig:

175 g weiche Butter, 175 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 P. Vanillezucker, 3 Eier, 3 El Mandellikör, 125 g Mehl, 100 g Speisestärke, 1 TL Backpulver, 50 ml Milch

für den Belag:

100 g Himbeerkonfitüre, 150 g Marzipan-Rohmasse, 6 Blatt weiße Gelatine, 300 g Himbeeren, 250 g Mascarpone, 150 g Joghurt, 60 g Zucker, 400 ml Sahne

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker verrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Den Mandellikör zufügen und weiterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Mehl mit der Speisestärke sowie dem Backpulver sieben und zusammen mit der Milch unterrühren. 4 El Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform von 26 cm Durchmesser geben und glatt streichen. Unter dem vorgeheizten Grill in ca. 2-3 Minuten goldbraun backen. Eine zweite Schicht aus 4 El Teig darüber streichen und wieder unter dem Grill backen. So fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Anschließend den Boden aus der Springform lösen und abkühlen lassen.

Den Baumkuchenboden mit der glatt gerührten Himbeerkonfitüre bestreichen. Das Marzipan zwischen den Hälften eines aufgeschnittenen Gefrierbeutels kreisrund ausrollen, auf den Baumkuchenboden legen und am Rand sauber abschneiden.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren verlesen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Mascarpone mit dem Joghurt, dem Zucker und dem Himbeerpüree verrühren. Die Gelatine auflösen, unter die Himbeer-Creme rühren und diese kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Einen Tortenring um den Baumkuchenboden legen. Die Himbeer-Sahne darauf geben und verstreichen. Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren nach Wunsch mit Sahne und Himbeeren verzieren.