

Mittel   

Himmelstorte von Frau Susi

Zutaten

Teig

5 Eiweiß (Größe M)
250 g Zucker (für den Eischnee)
125 g Butter (weich)
120 g Zucker (für den Teig)
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eigelb (Größe M)
2 Eier (Größe M)
100 g Mehl (Type 405)
1½ TL Backpulver
30 g Speisestärke
50 g Milch
1 TL Zitronenabrieb
200 g gehobelte Mandeln

Füllung

6 Blatt Gelatine
200 g Schlagobers
200 g Sauerrahm
200 g griechisches Joghurt (Natur)
40 g Zucker
Etwas Vanille (½ Schote oder Vanillepaste)
1/2 Zitrone, Abrieb und Saft
300 g tiefgefrorene Himbeeren

Dauer

30 Minuten Zubereitung
30 Minuten Backen
4 Stunden ziehen lassen

Zubereitung

- ① Das Eiweiß mit 250 g Zucker zu einem festen, glänzenden Eischnee schlagen und kalt stellen. Die Butter mit 120 g Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, bis eine helle, cremige Masse entsteht. Die Eigelbe und die ganzen Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke gut vermischen, in die Buttermasse sieben und gemeinsam mit der Milch und dem Zitronenabrieb einrühren. Zum Schluss ca. ein Drittel des Eischnees vorsichtig unterheben.
- ② Die Masse gleichmäßig auf zwei eingefettete Springformen (Ø 26 cm) verteilen. Den restlichen Eischnee auf einen der beiden Böden streichen und die gehobelten Mandeln darauf streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.
- ③ Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen. Sauerrahm, griechisches Joghurt, Zucker, Vanille und Zitronensaft zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Die Gelatine leicht ausdrücken und bei mittlerer Hitze in einem Topf auflösen. Esslöffel für Esslöffel etwas von der Creme zur Gelatine geben, bis beide Massen die gleiche Temperatur haben. Die Gelatinemasse vollständig in die Creme rühren und danach das Schlagobers vorsichtig unterheben.
- ④ Einen Tortenring um den ausgekühlten Rührteigboden stellen. Ca. ein Drittel der Joghurtcreme gleichmäßig darauf verteilen. Die tiefgefrorenen Himbeeren auf der Creme verteilen und mit der restlichen Joghurtmasse abdecken. Den zweiten Boden mit dem Baisertopping vorsichtig obenauf setzen und leicht andrücken.
- ⑤ Die fertige Torte abgedeckt für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie schön fest ist. Das Rezept ergibt ca. 12 Stücke.