Himmelstorte mit Himbeeren





Diese Himmelstorte ist außen herrlich knusprig durch die

gerösteten Mandeln auf der Baiserhaube, innen cremig und wunderbar fruchtig. Die Himbeeren bringen genau die richtige Frische mit, sodass die Torte trotz der Quark-Frischkäse-Schicht angenehm leicht bleibt. Wer mag, kann als fruchtige Alternative auch Erdbeeren oder Heidelbeeren verwenden. Ein echtes Träumchen, von dem man sich gerne ein zweites Stück gönnt.

Rezept:

Zutaten: 2x24er Springform
Boden:
• 5 Eier Gr. M
• 230g Zucker
• 1 Prise Salz
• 150g weiche Butter
• Abrieb 1 Bio-Zitrone
• 180g Mehl
• ½ Päckchen Backpulver
• 60g Mandelblättchen

Füllung:
• 200g Sahne
• 2 Päckchen Sahnesteif
• 200g Frischkäse
• 200g Magerquark
• 1 EL Zitronensaft
• 60g Zucker
• 250g frische Himbeeren

Zubereitung:
Boden:
Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der zwei Springformen mit Backpapier auslegen.

1 Ei beiseitelegen und die restlichen 4 Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 150g Zucker langsam einrieseln lassen.

In einer zweiten Schüssel die Butter, den restlichen Zucker und den Zitronenabrieb cremig rühren. Die 4 Eigelbe sowie das ganze Ei nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und kurz unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.
Den Teig zu gleichen Mengen auf die zwei Springformen verteilen und glattstreichen.
Nun ein Drittel des Eischnees auf dem ersten Boden verstreichen. Die restlichen zwei Drittel auf dem zweiten Boden verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Beide Formen auf mittlerer Schiene in ca. 30 Minuten fertig backen.

Den Boden mit den Mandelblättchen direkt nach dem Backen vorsichtig in 12 Stücke schneiden. So lässt sich die Torte später anschneiden, ohne die Creme herauszudrücken. Danach beide Böden vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Füllung:
Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Magerquark, Frischkäse, Zitronensaft und Zucker glattrühren, danach die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Zusammensetzten:
Den ungeschnittenen Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umspannen. Etwa ein Drittel der Creme darauf verstreichen, die Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Die 12 vorgeschnittenen Stücke als Deckel auflegen und leicht andrücken.

Die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht. Erst dann den Tortenring lösen.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Guten Appetit!

Zwetschgen-Streuselkuchen



Ein herrlicher Kuchen, der perfekt in den Spätsommer passt. Durch die leicht säuerlichen Zwetschgen und die buttrigen Streusel schmeckt er wunderbar saftig und frisch. Ich finde die Kombination aus weicher Frucht und Knusperschicht einfach unschlagbar. Natürlich könnt ihr statt Zwetschgen auch Pflaumen oder Äpfel verwenden. Mir persönlich schmeckt dieser Streuselkuchen aber mit frischen, reifen Zwetschgen und einer Prise Zimt in den Streuseln am allerbesten.

Zutaten: 30×20 cm (verstellbarer Backrahmen)
Boden:
• 125g weiche Butter
• 60g Zucker
• 40ml Milch
• 2 Eier Gr. M

- 1 TL Vanillepaste
- 1 TL Zimt
- 150g Mehl
- 4,5g Backpulver (ca.1 TL)

- ca.800-1000g Zwetschgen

Streusel:
- 75g kalte Butter
- 60g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- ½ TL Zimt
- 130g Mehl

Zubereitung:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und die Ränder einfetten.

Die Zwetschgen gründlich waschen, entkernen und vierteln.

Alle Teigzutaten mit dem Handrührgerät vermengen, gleichmäßig in der Form verstreichen und mit den Früchten belegen. Diese dabei leicht in den Teig drücken. Zuletzt die Streuselzutaten kurz verkneten, in kleinen Stücken auf den Zwetschgen verteilen und den Kuchen auf mittlerer Schiene in 30 bis 35 Minuten goldgelb backen.
Den Kuchen kurz ruhen lassen, vorsichtig mit einem Messer aus dem Backrahmen lösen und nach Belieben lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Raffaello-Biskuitrolle mit Himbeeren



Was gibt es Besseres als eine süße Pause, die nach Sommer und Urlaub schmeckt? Für diese Biskuitrolle habe ich die beliebten Kokos-Mandel-Kugeln mit einer fruchtigen Note kombiniert. Die leckere Kokoscreme trifft auf frische Himbeeren, eingewickelt in einen wunderbar fluffigen, leichten Biskuitboden. Durch die Beeren ist die Rolle herrlich frisch. Perfekt für das nächste Kaffeekränzchen. Kleiner Tipp am Rande: schmeckt auch mit Erdbeeren super lecker. Viel Spaß beim Ausprobieren und Nachbacken!

Rezept:
Zutaten:
Biskuit:
- 5 Eier
- 100g Zucker
- 75g Mehl
- 30g Speisestärke

• 1 Msp. Backpulver
• 1TL Vanillepaste
• 1 Prise Salz
• 20g Kokosraspeln

Füllung:
• 500 ml Sahne
• 2,5 Päckchen Sahnesteif
• 2,5 Päckchen Vanillezucker
• 18 Raffaello Kugeln
• ca. 150 g frische Himbeeren
• 10 g Kokosraspeln

Deko:
• Raffaello-Kugeln
• Frische Himbeeren
• Kokosraspeln

Zubereitung:
Biskuit:
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Eiweiß und Salz ca.1 Minute aufschlagen. Dann die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und der Vanillepaste cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und darüber sieben. Anschließend sowohl die Eigelbmasse als auch die Mehlmischung vorsichtig unter den Eischnee heben, um die Luftigkeit zu erhalten.

Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen und in 10- 12 Minuten fertigbacken.

In der Zwischenzeit ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den noch heißen Biskuit nach dem Backen direkt darauf stürzen. Vorsichtig von der kurzen Seite her mit dem Tuch aufrollen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Füllung:
Die Sahne zusammen mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Raffaello-Kugeln fein pürieren und vorsichtig in die geschlagene Sahne einrühren.

Den Biskuit entrollen und die Raffaello-Sahne gleichmäßig darauf verstreichen. Etwas Creme zum Einstreichen und für die abschließende Dekoration der Rolle beiseitestellen.

Anschließend die Kokosraspeln und die Himbeeren auf der Creme verteilen und den Teig wieder sorgfältig aufrollen.

Dekoration:
Die Außenseite der Biskuitrolle mit einem Teil der restlichen Füllung bestreichen und rundherum mit Kokosraspeln bestreuen. Zum Schluss die verbliebene Creme in Tupfen auf die Biskuitrolle spritzen, mit weiteren Raffaello-Kugeln und frischen Himbeeren garnieren.

Die Biskuitrolle bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit!