

Maracuja-Himbeer Herztorte







Diese Herztorte habe ich für meine Mutter zum Muttertag gebacken. Zwischen den Biskuitböden mit Himbeeren befindet sich eine Maracuja-Joghurtcreme, Himbeerpudding und frische Himbeeren. Eine leckere Torte, die man wunderbar an warmen Tagen servieren kann, da sie nicht so mächtig ist. Dekoriert habe ich sie mit frischen, rosa Rosen und getrockneten, rosa Damaszener Rosen.

Rezept:

Zutaten:

Biskuitböden: 18er-20er Herz-Backrahmen oder normalen 20er Backrahmen

- 5 Eier Gr.M
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 100g Mehl
- 50g Himbeeren

Himbeerpudding:

- 250g Himbeerpüree (ca.350g Himbeeren, frisch oder TK)
- 20g Zucker
- 25g Vanille-Puddingpulver

Maracuja-Joghurtcreme:

- 300g Maracujapüree
- 20g Speisestärke
- 400g Sahne
- 80g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 200g Joghurt
- 4 Päckchen Gelatinefix

- 150g Frische Himbeeren

Mascarponecreme zum Einstreichen:

- 250g Mascarpone
- 250g Sahne
- 60g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste
- 2 Päckchen Sahnesteif

Tränke:

- 100ml Maracujasaft

Deko:

- getrocknete, rosa Damaszener Rosen
- frische, rosa Rosen

Zubereitung:

Biskuit:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden des Backrahmens mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Das Eigelb mit 35g Zucker und der Vanillepaste schaumig aufschlagen. Das Eiweiß mit 65g Zucker und Salz steif schlagen. Jetzt wird die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl sieben. Zuerst das Mehl und anschließend die Himbeeren unter die Masse heben. Den Teig in den Backrahmen füllen und in ca. 25-30 Minuten fertigbacken

(Stäbchenprobe).

In der Form, auf einem Kuchengitter, komplett abkühlen lassen.

Himbeerpudding:

Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte ca. 250g Püree ergeben. Himbeerpüree und Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Das Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren, mit einem Schneebesen in die heiße Flüssigkeit einrühren und nochmal kurz aufkochen. Den Himbeerpudding in eine Schale füllen, mit Folie bedecken (sie sollte direkt auf dem Pudding liegen, so bildet sich keine Haut) und abkühlen lassen.

Maracuja-Joghurtcreme:

Maracujapüree aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, in die heiße Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Das angedickte Püree in einem Schüssel füllen, mit Folie abdecken (wie beim Pudding) und abkühlen lassen.

Sahne halbsteif schlagen. Joghurt, Zucker und Vanillepaste miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen 2 Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun das kalte, angedickte Maracujapüree dazugeben, auf niedriger Stufe vermengen und das restliche Gelatinefix dazugeben. Wieder auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist.

Zusammensetzen der Torte:

Den Biskuit aus der Form lösen und in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen.

Himbeerpudding und Maracujacreme jeweils in einen Spritzbeutel füllen.

Nun den ersten Boden tränken, einen Rand mit der Maracujacreme aufspritzen, 1/3 Himbeerpudding in die Mitte füllen und mit einer Palette glatt streichen. Mit Maracujacreme auffüllen, glätten und 1/3 Himbeeren darauf verteilen. Mit den nächsten zwei Böden genauso verfahren. Den letzten Boden tränken und mit der getränkten Seite auf die Creme legen. Die Torte ca. 2

Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Mascarponecreme zum Einstreichen:

Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste vermischen. Nun die Sahne dazugeben, auf niedriger Stufe verrühren und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Die gekühlte Torte mit der Mascarponecreme einstreichen und mit frischen und getrockneten Rosen dekorieren. Natürlich könnt ihr auch eine Deko nach euren eigenen Vorstellungen wählen.

Guten Appetit!

Maracuja-Himbeer-Torte





Maracuja ist eine fantastische Frucht. Ich mag sie absolut gerne. Darum kommt sie bei dieser Torte zum Einsatz. Zwischen Buttermilch-Böden findet ihr eine Maracuja-Joghurt-Creme, eine Himbeer-Fruchteinlage und frische Himbeeren. Eine tolle Kombination, die auch sehr schön in den Sommer passt. Davon kann man auch gern mal ein zweites Stück essen.

Rezept:

Zutaten:

Buttermilch-Boden: 2x 20er Form

- 125g weiche Butter
- 280g Zucker
- 2 Eier Gr.L
- 250 ml Buttermilch
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 1TL Vanillepaste
- 275g Mehl
- 25g Speisestärke
- 1 Priesse Salz
- 1TL Natron
- 1TL Himbeeressig

Himbeer-Fruchteinlage: für eine Form mit D/16cm

- 280-300g Himbeeren (frisch oder TK), sollte ca. 170g Püree (ohne Kerne) ergeben
- 50g Zucker

- 2 EL Wasser
- 4g Agartine
- 2TL Himbeerlikör (optional)

Maracujacreme:

- 7 Blatt Gelatine
- 300g Maracujapüree
- 400ml Sahne
- 80g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 200g Kokosjoghurt

Tränke:

- ca. 50ml Maracujasaft

Mascarpone-Creme zum Einstreichen:

- 250g Mascarpone
- 250g Sahne
- 60g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste
- 2 Päckchen Sahnesteif

Frucht-Drip:

- 6g Tortenguss
- 125ml Maracujasaft

Außerdem:

- ca. 250g frische Himbeeren

Zubereitung:

Buttermilch-Böden:

Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Böden von 2 Springformen (20er) mit Backpapier belegen und die Ränder fetten.

Die Butter mit dem Zucker hellgelb aufschlagen. Die Eier nacheinander gut unterrühren. Buttermilch, Zitronenabrieb und Vanillepaste dazugeben. Mehl, Speisestärke und Salz in einer Schüssel mischen, sieben und unter die feuchten Zutaten heben. Natron mit dem Essig mischen und zügig in die Masse einrühren.

Den Teig, zu gleichen Teilen, auf die Formen verteilen und glatt streichen. Die Böden auf mittlerer Schiene in 30-35 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe)

Anschließend vollständig auskühlen lassen, aus den Formen lösen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden kühl stellen.

Himbeer-Fruchteinlage :

Die Himbeeren auftauen lassen und durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.

Bis auf den Likör alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und unter rühren 2-3 Minuten köcheln lassen. Dadurch wird die Agartine aktiviert. Nun den Likör einrühren.

Den Boden einer Springform oder Dessertringes mit Frischhaltefolie auslegen und die Fruchtmischung in die Form gießen. In der Gefriertruhe gefrieren lassen, so lässt sich die Fruchteinlage besser auf den Tortenboden aufbringen.

Maracujacreme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Maracujapüree mit Zucker und Vanillepaste aufkochen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und Blatt für Blatt in dem heißen, aber nicht mehr kochendem Püree auflösen. Etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Den Joghurt löffelweise unter das noch warme Frucht-püree rühren. Dadurch wird die Temperatur angeglichen. Die Masse sollte nun maximal handwarm sein. Das Maracujapüree vorsichtig unter die Sahne heben. Die Creme ist noch sehr weich bis dickflüssig und sollte für ca.15 Minuten kühl gestellt werden, damit sie noch etwas fester wird.

In der Zwischenzeit jeden Boden in zwei gleichdicke Böden teilen (je ca. 1,5cm dick). Den ersten Boden mit einem Backrahmen umschließen, mit etwas Saft tränken, Maracujacreme darauf verteilen und einige Himbeeren gleichmäßig in die Creme drücken.

Den zweiten Boden auflegen, tränken und den Boden dünn mit Maracujacreme bestreichen. Die gefrorene Himbeer-Fruchteinlage aus der Form lösen und mittig auf dem Boden platzieren. Dünn

mit der Creme bestreichen und auch den verbliebenen Rand damit auffüllen.

Den dritten Boden auflegen und wie beim Ersten verfahren. Mit dem letzten Boden die Torte verschließen und mindestens 4 Stunden kühlen. Am Besten über Nacht.

Nun kann die Torte aus dem Ring gelöst werden.

Mascarpone-Creme zum Einstreichen:

Die Sahne halbsteif schlagen. In einer anderen Schüssel Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste kurz miteinander verrühren. Nun die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe vermischen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Die Torte kann nun damit eingestrichen werden. Sie sollte jetzt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank, damit die Mascarponecreme schön kühl wird.

Dann kann der Drip hergestellt werden.

Frucht-Drip:

Tortenguss anrühren. Bis kurz vor den Gelierpunkt abkühlen lassen, in einen Spritzbeutel geben und auf den Rand der gekühlten Torte anbringen.

Nach Belieben mit Himbeeren dekorieren.

Guten Appetit!