



hr1-DOLCE VITA

Catherine Jamin Himbeer-Charlotte

Für eine 26 cm große Torte

ZUTATEN:

Löffelbiskuit:

3 Eier (Größe M)
50 g Kristallzucker
¼ TL Bourbonvanillezucker
¼ TL Zitronenabrieb
1 Prise Salz
50 g Mehl
50 g Speisestärke
Puderzucker zum Bestäuben

Alternativ: 1 Päckchen gekaufte
Löffelbiskuit

Himbeermousse:

3 Blatt rote Gelatine
3 Blatt weiße Gelatine
500 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
100 g Puderzucker
2 EL Limettensaft
500 g Sahne

Außerdem:

2 Schälchen frische Himbeeren zum Belegen
Evtl. roter Tortenguss zum Gelieren der
Früchte

ZUBEREITUNG

Löffelbiskuit:

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier auslegen. Für Löffelbiskuit zunächst die Eier trennen. Eiweiß mit 30 g Zucker mit einem Handrührgerät aufschlagen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz ebenfalls aufschlagen. Den Eischnee mit einem Teigschaber unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl und die Speisestärke dazu sieben und ebenfalls unterheben.

Die Masse mithilfe eines Spritzbeutels mit einer großen Lochtülle in ca. 7 cm lange Löffelbiskuits auf die vorbereiteten Backbleche spritzen. Mit Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen auf einer der oberen und einer der unteren Schienen ca. 14-15 Minuten backen. Anschließend auf Kuchengittern auskühlen lassen. Einen Tortenring 26 cm auf eine Kuchenplatte stellen und den Boden komplett mit Löffelbiskuit auslegen.



hr1-DOLCE VITA

Himbeermousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren pürieren. Das Fruchtpüree durch ein Sieb in eine größere Schüssel streichen mit Puderzucker verrühren und mit Limettensaft abschmecken.

Die Sahne mit einem Handrührgerät aufschlagen. Ausgedrückte Gelatine mit etwas Himbeerpüree in einem kleinen Topf erwärmen, darin auflösen und zu dem restlichen Püree geben.

Maximal ein Drittel der geschlagenen Sahne mit einem Schneebesen zügig unterrühren und den Rest unterheben. Die Hälfte vom Himbeermousse in den Tortenring füllen. Eine weitere Schicht Löffelbiskuit einlegen und das restliche Mousse einfüllen und glattstreichen. Die Torte mindestens eine Stunde kaltstellen. Anschließend aus dem Ring lösen und die Torte komplett mit frischen Himbeeren belegen. Wenn gewünscht, können die Früchte noch mit rotem Tortengelee abgeglänzt werden. Ein leichter Genuss für sommerliche Temperatur.