

HIMBEER TORTE



3	Eier
3 EL	Wasser
1 Prise	Salz
110 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker (oder 1 EL selbstgemachtes)
75 g	Weissmehl
75 g	Epifin
1 KL	Backpulver (gestrichen)
200 g	Vollrahm
100-200 g	Himbeeren (frisch oder gefroren)
250 g	Mascarpone
1 EL	Vanillezucker
1 Pck.	Rahmhalter (Schlagrahmfestiger)
400 g	Fondant

1. Backofen auf 180° Grad vorheizen.
2. Eier trennen. Eiweiss, Wasser und Salz in den  geben und 2 min. / 50° / Stufe 4 steif schlagen. (Eiweiss evtl. nach unten schieben)
3. Zucker und Vanillezucker zugeben und 1 min. / 50° / Stufe 4 zu einer glänzenden Masse schlagen.
4. Eigelb ebenfalls in den  geben und 5 sek. / Stufe 2 verrühren.
5. Mehl, Epifin und Backpulver unterheben 30 sek. / .
6. In eine mit Backpapier ausgekleidete Springform geben und ca. 20 min. bei 180° backen.
7. Topf reinigen. Rahm mit dem Rahmhalter auf Stufe 3 unter Sichtkontakt steif schlagen.
8. Mascarpone, Zucker und Vanillezucker dazugeben, auf Stufe 3 mischen bis keine Mascarponeklümpchen mehr da sind. Himbeeren noch kurz dazu mischen.

Ausgekühltes Biscuit quer halbieren, mit ca. zwei Drittel der Masse füllen, Deckel drauf. Restliche Masse auf dem Biscuit verstreichen. Fondant auswallen, über die Torte legen und nach Wunsch dekorieren.

Tipp: - gefrorene Himbeeren klumpen gerne in der Masse, deshalb diese vor dem Zugeben etwas zerdrücken dass sie zersplittern.
 - Der Fondant kann auch weggelassen werden. Die Torte mit einigen Himbeeren dekorieren.
 (Mit der Crème die Torte rundum bestreichen)