



Himbeer-Buttercreme-Torte

Zeit gesamt
1h 30min



Zubereitungszeit
50min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	240 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	2 TL
Vanillepuddingpulver 2 Päckchen	
Milch	1 L
Butter	250 g
Puderzucker	50 g
Himbeeren, frisch	400 g
Himbeerkonfitüre	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Springform 28 cm

Durchmesser, Sieb, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. 50 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee dick ist und glänzt.
2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 150 g Zucker und Salz dickcremig und hell rühren. Mehl, Stärke und Backpulver darübersieben, mit der Hälfte vom Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee vorsichtig unterziehen. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (ca. Ø 26 cm) streichen und im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden.
3. In einer Schüssel 100 ml Milch mit 4 EL Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. In einem Topf restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird. Vanillepudding in eine Schüssel umfüllen, an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
4. In einer Schüssel weiche Butter mit Puderzucker mit dem Handrührgerät hellcremig rühren. Kalten Pudding löffelweise unterrühren. 1/3 der Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, alternativ in eine Gefrierbeutel und ein Ende dünn abschneiden.

5. Himbeeren waschen und ggf. verlesen, eine Handvoll beiseitelegen. In einer Schüssel Himbeeren mit Konfitüre verrühren. Untersten Biskuitboden damit bestreichen, mittleren Biskuit darauflegen.

6. Knapp 1/3 der Buttercreme auf den zweiten Biskuitboden streichen. Dritten Boden darauflegen. Torte rundherum mit der übrigen Creme bestreichen. Mit der Creme im Spritzbeutel dekorative Muster auf die Oberfläche spritzen. Mit Himbeeren verzieren. Himbeer-Buttercreme-Torte bis zum Servieren kühl stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Statt frischer Himbeeren kannst du auch tiefgefrorene Himbeeren verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	331 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	16 g