

Schwedentorte mit Himbeerfüllung

Zutaten für 6-8 Pers.

Himbeermousse

400	g	Himbeeren	
100	g	Zucker	
1	EL	Zitronensaft	Alles zusammen cuttern, aufkochen und durch ein Sieb streichen.
5	Blatt	Gelatine	Einweichen, mit etwas Einweichwasser in Pfännchen auflösen und unter die Himbeersauce geben. Im Kühlschrank angelieren lassen.
2	dl	Rahm	Stief schlagen, unter Himbeermasse ziehen und zugedeckt über Nacht gelieren lassen.

Vanillecrème

2		Eigelbe	
1	EL	Zucker	Eigelbe und Zucker zu einer hellen Crème aufschlagen.
2	dl	Rahm	
2	TL	Maizena	Maizena und Rahm verrühren, aufkochen und unter Rühren 3-4 Minuten kochen lassen. Zur Eicreme giessen und alles wieder in die Pfanne zurückgeben. Unter Rühren bis vors Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel umgiessen
3	Blatt	Gelatine	Einweichen, ausdrücken und unter die heisse Crème rühren. Vollständig auskühlen lassen.
3	dl	Rahm	
1	P	Vanillezucker	
2	EL	Zucker	Rahm und Zucker steif schlagen. Die kalte Vanillecrème glatt rühren und den geschlagenen Rahm darunterheben. Über Nacht kühl stellen.

Biskuit

160	g	Zucker	
4		Eier, mittel	Mit Zucker zu einer hellen Crème aufschlagen.
100	g	Mehl	
100	g	Maizena	
1	TL	Backpulver	Mehl, Maizena und Backpulver zu Eimasse sieben und sorgfältig unterziehen. 24cm Springform mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen und anschliessend aus der Form lösen.

Fertigstellen

			Eine Schüssel von ca. 20cm Durchmesser mit Klarsichtfolie ausschlagen. Den Biskuitboden waagrecht in drei gleiche dicke Scheiben schneiden. Die oberste Scheibe satt in die Schüssel legen. Das Himbeermousses darauf verteilen. Den mittleren Biskuitboden darauf legen. Die Vanillecrème darauf verteilen. Den letzten Biskuitboden darauf legen und leicht andrücken. Das Ganze etwa 2 Stunden kühl stellen.
300	g	Rollfondant	Zu einem Kreis von etwa 32 cm Durchmesser auswallen. Die Schüssel mit der Torte auf eine Platte stürzen und Torte mit dem Rollfondant überziehen. Nach Belieben dekorieren.