

## Himbeertorte

### Zutaten für 2 x 15cm od. 1 x 26cm Springform

#### Biskuit

175	g	Butter	Zimmerwarm
150	g	Zucker	
1	TL	Vanilleextrakt	Butter, Zucker und Vanille so lange schlagen bis eine helle Masse entstanden ist.
3		Eier, mittel	Ein Ei nach dem andern gründlich unter die Buttermasse schlagen.
180	g	Mehl	
2	TL	Backpulver	
1	Prise	Salz	Mehl, Backpulver und Salz gut mischen und zur Buttermasse geben.
1 ½	EL	Milch	Beigeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
		Butter	Springformboden mit Backpapier belegen, Boden und Rand ausbuttern. Teig gleichmässig auf die Formen verteilen und den Biskuit im vorgeheizten Ofen in der Mitte bei 175°C ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe).
			Biskuit in der Form etwas auskühlen lassen, auf ein Gitter stürzen, das Backpapier entfernen und Biskuit auskühlen lassen.

#### Himbeermousse

400	g	Himbeeren <sup>1</sup>	
100	g	Zucker	
1	EL	Zitronensaft	Alles zusammen cuttern, aufkochen und durch ein Sieb streichen.
5	Blatt	Gelatine	Einweichen und in der noch heissen Himbeersauce auflösen. Im Kühlschrank angelieren lassen.
2	dl	Rahm	Stief schlagen, unter Himbeermasse ziehen und zugedeckt über Nacht gelieren lassen.

#### Torte fertigstellen

			Biskuit horizontal halbieren. Den Boden mit der Himbeermousse bestreichen und den Oberteil darauf setzen.
500	g	Rollfondant	Auf etwas Puderzucker oder Maizena 2mm dick auswallen und die Torte damit eindecken.
			Torte mit restlichem Fondant verzieren.



<sup>1</sup> Anstelle von Himbeeren andere Beeren oder Früchte verwenden.