

Himbeertorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

7 Esslöffel Mehl, 7 Esslöffel Zucker, 3 Eier, 7 Esslöffel Öl, 0,5 Packung Backpulver, 0,5 Tasse Puderzucker, 250 ml Sahne, 3 Päckchen Sahnesteif, 250 gr Mascarpone, 2 Packungen gefrorene Himbeeren, 3 Packungen roter Tortenguß, 3 Esslöffel Zucker, 250 ml Himbeersaft, 500 ml Wasser.

Die Vorbereitungen:

Springform einfetten, Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Boden: - Aus dem Mehl, Backpulver, Eier, Zucker und Öl einen Teig zubereiten, ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen

Belag: -Mascarpone mit dem Puderzucker vermischen

-Sahne mit dem Sahnesteif schlagen

-geschlagene Sahne unter die Mascarponecreme heben

-auf den ausgekühlten Boden geben

-gefrorene Himbeeren darauf verteilen

Guß: - aus Himbeersaft, Wasser, Zucker und roten Tortenguß eine Guß herstellen und auf die Himbeeren geben

Bis zum Servieren kalt stellen und in der Form lassen