



Rezept Himmelstorte mit Himbeeren, Erdbeeren oder anderen Früchten

Portionen: 12 Stück Vorbereitungszeit: Circa 40 Minuten
Zubereitungszeit: 2 Mal 25 Minuten

Zutaten

- Springform 26cm Durchmesser & Tortenring
- 125g Butter
- 125g Zucker
- 5 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker oder am besten das Mark einer halben Vanilleschote
- 150g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 200g Mandelblätter

Für die Baizerhaube

- 130g Zucker
- 5 Eiweiß

Für die Füllung

- 500g Sahne
- 500g Himbeeren, Erdbeeren oder andere Früchte (auch gefrorene möglich)
- 3 Päckchen Sahnesteif 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

1. Um den Teig herzustellen, mixt du 125g Butter und 125g Zucker zu einer cremigen Masse.
2. Danach trennst du die Eier und rührst die Eigelbe zu der Butter-Zucker-Masse.
3. Das Eiweiß stellst du zur Seite.

4. Mische nun $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 150g Mehl und den Vanillezucker (oder das Mark der Vanilleschote) in einer Schüssel und rühre es zu den anderen Zutaten.
5. Nun ist der Eischnee dran. Dafür schlägst du die 5 Eiweiße steif und fügst nach und nach 130 g Zucker ein. Der Eischnee sollte sehr fest sein. Nun kannst du den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Springform mit Backpapier belegen oder am Boden einfetten. Ich lege das Backpapier immer erst auf den unteren Teil der Form und klemme den Rand der Form dann obendrauf, sodass nur der Boden der Springform mit Backpapier belegt ist. Dadurch wird der Teig schön rund und der Rand lässt sich später einfach mit dem Messer lösen oder abziehen.
6. Nun streichst du die Hälfte des Teiges gleichmäßig und möglichst flach auf den Boden der Springform. Wenn du nur eine Form hast, müsst du warten bis der erste Boden gebacken ist und dann backst du den zweiten Boden. Der Teig ist ganz dünn. Etwa 0,5 cm würde ich schätzen. Der Eischnee wird ebenfalls halbiert und auf die zwei Böden aufgeteilt.
7. Bei einem der Böden streust du 50g Mandeln oben auf den Eischnee und bei dem anderen die restlichen 150g Mandeln.
8. Die Böden werden bei 180°C ca. 25-30 Minuten gebacken. Der Boden mit 150g Mandeln wird der Deckel der Torte.
9. Nach dem Backen schneidest du ihn direkt mit einem scharfen Messer in 12 Stücke.
10. Den anderen Boden lässt du ganz und befreist ihn nach dem Auskühlen von der Form und dem Backpapier.
11. Für die Füllung schlägst du 500 g Sahne mit 3 Päckchen Sahnesteif auf und fügt noch einen Esslöffel Vanillezucker hinzu. Die Früchte deiner Wahl schneidest du in kleine Stücke und hebst sie unter. Bei gefrorenen Früchten kannst du diese auch gefroren unterheben z.B. Himbeeren eignen sich da wunderbar.
12. Um den Boden legst du nun einen Tortenring und streicht die Fruchtsahne auf den Boden. Sobald die gesamte Sahne auf dem Boden verteilt ist, werden die abgekühlten Stücke als Deckel auf die Sahne gelegt. Juhuuu und nun ist die Himmelstorte fertig!