

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Eveline Wild

#### Himbeer-Vanille-Torte

**1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit) /  
aufwendig**



---

### Zutaten für 1 Torte mit 20 cm Durchmesser

Für die Konditorcreme: 200 g Milch, 70 g Schlagobers, Mark von 1 Vanilleschote, 85 g Zucker, 18 g Vanillepuddingpulver, 35 g Zucker, 4 Eidotter (Größe L).

Für das Biskuit für den Boden: 6 Eier, 180 g Zucker, Salz, Vanillezucker, Abrieb einer unbehandelten Zitrone, 135 g glattes Mehl, 60 g Stärkemehl, 40 g flüssige Butter.

Für die Vanillecreme: 400 g fertige Konditorcreme (siehe Rezept oben), Abrieb einer unbehandelten Orange, 6 ½ Blätter Gelatine, 20 g Bitterorangenlikör (Cointreau; oder Zitronensaft), 500 g Schlagobers.

Außerdem: ca. 500 g Himbeeren, 300 g Schlagobers, Sahnesteif, geröstete Hobelmandeln, Melisse, Heidelbeeren, Brombeeren, Zitronenmelisse, gehobelte Mandeln, Ribisel zum Garnieren.

### Zubereitung

Für die Konditorcreme Vanillepuddingpulver mit der geringeren Menge Zucker und den Eidottern verrühren. Die restlichen Zutaten in einem Topf erwärmen. Einen kleinen Teil der warmen Milchmischung zur Dottermischung geben und gut durchrühren. In Folge diese zurück in den Topf gießen und alles gemeinsam gut durchkochen. In eine Schüssel umfüllen und zugedeckt auskühlen lassen. (Wenn es schneller gehen soll, die Creme auf Eiswasser stellen und immer wieder umrühren.)

Für das Biskuit Mehl mit Stärkemehl versieben. Die Eier mit Zucker, Salz, Vanillezucker und geriebener Zitronenschale aufschlagen. Die Mehlmischung unterheben und zum Schluss des Mischvorgangs die flüssige Butter einarbeiten. In die gewünschte Form gießen, im Rohr bei 160 °C Heißluft in ca. 30 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen. Zweimal durchschneiden und einen Tortenboden in einen mit Tortenrandfolie ausgelegten Tortenring legen.

Für die Vanillecreme die Konditorcreme mit der geriebenen Orangenschale verrühren und das Schlagobers cremig aufschlagen. Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Likör auflösen. Zur Konditorcreme geben und gut verrühren. Das Schlagobers unterheben und einen Teil der Creme auf dem vorbereiteten Biskuitboden verteilen.

Reichlich Himbeeren aufstreuen, den nächsten Boden hineinlegen und leicht andrücken.

Wieder einen Teil der Creme aufstreichen, mit Himbeeren belegen und den letzten Tortenboden auflegen und festdrücken. Die restliche Creme darauf verteilen und glattstreichen. Einige Stunden (am besten aber über Nacht) zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach Wunsch mit Schlagobers, Beeren, Melisse und Mandeln dekorieren.

