

# Himbeer-Schmand-Torte

Kuchen » Himbeer

## Zutaten (12 Stücke)

- » 3 Ei(er)
- » 100g Zucker
- » 100g Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » 3 Becher Schmand
- » 2 Becher Schlagsahne
- » 2 Pck. Schlemmercreme (Vanille)
- » 2 Pck. Vanillinzucker
- » 2 Pck. Sahnesteif
- » 300g Himbeeren
- » 1 Pck. Tortenguß (rot)

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

über 120min



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

Teig zubereiten

- Eier mit Zucker schaumig rühren
- Backpulver und Mehl unterheben
- Teig in eine gefettete Springform füllen
- bei 150°C ca 20min backen

Creme zubereiten

- Schmand mit saurer Sahne verrühren
- Vanillinzucker, Sahnesteif und Schlemmercreme einrühren
- alles gut verrühren

Fertigstellung

- Creme dünn auf den ausgekühlten Tortenboden streichen
- gut abgetropfte Früchte darauf verteilen
- mit restlicher Creme bedecken
- Creme glatt streichen
- Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten
- Tortenguss auf der Creme verteilen
- Kuchen mindestens 3 Stunden kühl stellen

angelegt am: 21.12.2009

Rezept-Nr: 2331

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke