Weiße Torte mit Himbeer- und Eierlikörsahne

Kuchen » Eierlikör

Zutaten (12 Stücke)

» 6 Ei(er)
» 230g Zucker
» 100g Mehl
» 100g Stärke
» 1/2 Pk. Backpulver
» 1000ml Schlagsahne
» 300ml Eierlikör
» 9 Blatt Gelatine
» 200g Himbeeren
» 2 Pk. Sahnesteif
» 50g Kokosraspel
» gelbe Lebensmittelfarbe
» 1 EL geh. Pistazienkerne

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 4EL heißem Wasser, 75g Zucker schaumig rühren. Eiweiß mit 75g Zucker steif schlagen, unter die Eigelbmasse heben. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form (Durchmesser 26cm) füllen, 30min backen. Auf ein Gitter stürzen, Papier abziehen. Den erkalteten Biskuit zweimal waagerecht teilen.

2. Für die Eierlikörsahne 400ml Sahne steif schlagen, Likör, 50g Zucker einrühren. 6 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen. 3EL Sahne in die Gelatine rühren, Mischung unter die übrige Sahne rühren.

3. Für die Himbeersahne Beeren auftauen, pürieren. 200ml Sahne mit 30g Zucker steif schlagen, Püree unterziehen. 2 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen. 3EL Sahne in die Gelatine rühren, diese in die übrige Sahne rühren.

4. Tortenring um ersten Boden stellen. Hälfte der Likörsahne darauf streichen. Mit zweitem Boden, Beerensahne bedecken. Dritten Boden auflegen. Übrige Likörsahne aufstreichen, 4 Stunden kühlen.

5. Ring lösen. Restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Torte ringsum damit überziehen. Rest in kleinen Kreisen aufspritzen. Kokosraspel gelb färben, 2/3 davon an den Rand streuen. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen, Likör tropfenweise einrühren, in die Kreise füllen. Mit übrigen Raspeln und Pistazien verzieren.

Nährwerte: 330kcal/E6g/F20g/KH28g pro Stück

angelegt am: 24.01.2005 Rezept-Nr: 1431

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