



## Fruchtige Himbertorte – und dazu Jolie Rosé de France Lieblich

Zuckersüßes Frühlings-Rezept, das in Kooperation mit „Mein Naschglück“ entstanden ist.

**Zeitaufwand**  
Ca. 5 Stunden (inkl.  
Abkühlen)

**Schwierigkeitsgrad**  
Mittel

**Personenanzahl**  
6 Personen

## Zutaten

100 g	Zucker
2	Eier
100 ml	Milch
100 ml	Öl
2 TL	Zimt
100 g	backfeste Schokodrops
1 TL	Backpulver
500 g	Mascarpone
500 g	Quark
80 g	Puderzucker
5 TL	San Apart
500 g	TK-Himbeeren
200 ml	Sahne
2 TL	San Apart
200 g	frische Himbeeren
	Schokoherzen
	Blumen

... und dazu Blanchet Jolie Rosé  
de France Lieblich

## Zubereitung

Für den Boden

1

Eier und Zucker ca. 5 Min.  
schaumig schlagen

2

Milch und Öl auf niedriger Stufe  
eintrühren Mehl

3

Backpulver und Zimt  
vermischen, in den Teig sieben  
und unterheben, Schokodrops  
ebenfalls unterheben

4

Backring/Springform auf 20cm  
einstellen, mit Backpapier  
einschlagen und den Teig  
einfüllen

5

Im vorgeheizten Backofen bei  
180 Grad Ober- und Unterhitze  
für ca. 30-35 Min. backen

6

Teig anschließend komplett  
abkühlen lassen

## Für die Füllung

- 1 Die Himbeeren bei Zimmertemperatur etwa 1-2 Stunden antauen lassen
- 2 Himbeeren unterheben
- 3 Boden aus Backform lösen, in der Mitte teilen und den unteren Boden auf Tortenplatte setzen
- 4 Tortenring um den Boden spannen, Himbeerfüllung darauf geben und glattstreichen
- 5 Den oberen Boden draufsetzen, für ca. 3 Stunden kühlen, danach den Tortenring abnehmen
- 6 Sahne mit San Apart steifschlagen, Torte damit an Oberseite und rundherum einstreichen, anschließend mit Himbeeren, Schokoherzen und Blumen dekorieren
- 7 Mit einem Glas Blanchet Jolie Rosé de France Lieblich genießen.

Diese Website wurde mit [toujou](#) gebaut