



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 einrühren 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.