

## REZEPTIDEE

### Himbeer-Torte für zwei mit ChocOlé von DeBeukelaer



**Bildquelle: DeBeukelaer/Catrins Baking Studio**

#### Vanille-Boden:

- 3 Eier
- 150g Zucker
- 100g (flüssige) Butter
- 75ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 75ml Milch
- 200g Mehl
- 1/2 Fläschchen Vanillearoma
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Prise Salz

#### Himbeercreme:

- 300g Himbeeren
- 150g Sahne
- 175g Mascarpone
- 75g Puderzucker

## **REZEPTIDEE**

- 2 Beutel Agartine
- 75ml Wasser
- 2 Packungen ChocOlé von DeBeukelaer

### **Zubereitung:**

#### **Vanille-Boden:**

1. Eier mit Zucker und Vanillearoma schaumig schlagen.
2. Flüssige Butter, das Mineralwasser und die Milch vorsichtig unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver und Salz hinzugeben und zu einem Teig verrühren.
4. Teig in eine Kuchenform mit 30cm Durchmesser geben und für 15 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze backen.
5. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, 5 Kreise mit etwa 9cm Durchmesser ausschneiden.

#### **Himbeercreme:**

1. Himbeeren mit Wasser in eine Schüssel geben und pürieren. Die Masse anschließend durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu trennen.
2. Agartine in den Himbeersaft einrühren, gemeinsam in einem Topf aufkochen und anschließend die Himbeercreme abkühlen lassen.
3. Sahne steif schlagen und Mascarpone und Puderzucker unterrühren. Die abgekühlte Himbeercreme hinzugeben und alles gemeinsam verrühren.

#### **Anrichten:**

1. Einen kleinen Kuchen mit einer dünnen Schicht Himbeercreme bestreichen, den nächsten Boden darauflegen, wieder mit Creme bestreichen und wiederholen bis zum letzten Vanille-Boden.
2. Mit der restlichen Himbeercreme den Kuchen verzieren und mit ChocOlé von DeBeukelaer verzieren.