

# Himbeerliebe - Fruchtige Herztorte zum Muttertag

Zutaten | 8 Portionen (für eine 1 Liter Herzform)

15 g	Butter zum Einfetten der Form
Teig:	
100 g	weiche Butter
100 g	Zucker
2	Eier
75 g	Mehl
1 Pck.	Vanillepuddingpulver zum Kochen
2 TL	Backpulver
2 EL	Vollmilch
Füllung:	
250 ml	Wasser
1 Pck.	Tortenguss rot
2 EL	Zucker
250 g	frische Himbeeren
Creme:	
300 g	Himbeerjoghurt
4 EL	Himbeerkonfitüre
1 Pck.	Gelatine gemahlen
6 EL	Wasser zum Einweichen der Gelatine
300 ml	Schlagsahne
Garnitur:	
100 ml	Schlagsahne (zur Dekoration)
60 ml	Himbeeren, frisch (zur Dekoration)

Zubereitungszeit: 40 Min.

## Zubereitung:

Teig:

- Eine Ein-Liter-Herzform einfetten und kalt stellen.
- Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- Die Butter mit dem Zucker mit den Schlägern des Handrührgerätes schaumig schlagen.
  - Die Eier einzeln unterrühren.
  - Mehl mit Puddingpulver und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermischung rühren.
  - Den Teig in die Herzform füllen und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen.
- Füllung:
- Einen Tortenguss nach Packungsanweisung kochen und die Himbeeren darunter heben.
  - Den abgekühlten Boden des Kuchens waagrecht durchschneiden und die Himbeerfüllung auf den unteren Boden streichen.
  - Etwas auskühlen lassen.
- Creme:
- Die gemahlene Gelatine in 6 Esslöffel kaltem Wasser ca. 5 Minuten quellen lassen.
  - Den Himbeerjoghurt mit der Konfitüre verrühren.
  - Die gequollene Gelatine in einem Kochtopf bei geringer Wärmezufuhr unter ständigem Rühren vorsichtig auflösen, vom Herd nehmen und 3 Esslöffeln Himbeerjoghurt unterrühren.
  - Anschließend die Gelatinemasse unter den übrigen Joghurt heben.
  - Die gesamte Schlagsahne steif schlagen.
  - ¼ der Sahne in einen Spritzbeutel füllen und in den Kühlschrank legen.
  - Die restliche Sahne unter den Himbeerjoghurt heben.
  - Den Deckel des Bodens auf die abgekühlte Himbeerfüllung legen und die Torte rundherum dick mit der Himbeercrème bestreichen.
- Garnitur:
- Die Torte mit der gekühlten Schlagsahne aus dem Spritzbeutel und den Himbeeren garnieren.

## Tipp:

Statt der frischen Himbeeren können auch tiefgefrorene Himbeeren verwendet werden. Für eine Springform mit 28 cm Durchmesser wird das doppelte Rezept benötigt.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 245 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
486 kcal	30,6 g	43,2 g	9,1 g	133 mg