

Himbeertraum

Zutaten Boden

6 Eier
250 g Zucker
1/8 l Öl
1/8 l lauwarmes Wasser
250 g Mehl
1/2 P. Backpulver

Himbeer - Creme

250 g Himbeeren
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
250 g Topfen
250 g Joghurt
8 Blatt Gelatine
Saft von einer halben Zitrone
1/4 l Schlagobers

Himbeerspiegel

250g Himbeeren
80 g Zucker
5 Blatt Gelatine
Saft von einer halben Zitrone



Zubereitung

Teig:

Eiweiß zu festem Schnee schlagen. Dotter und Zucker schaumig schlagen. Öl langsam dazugeben, anschließend Wasser und zuletzt das mit Backpulver vermengte Mehl gut unterrühren. Eischnee unter die Masse heben. Bei 160C° Heißluft im vorgeheizten Ofen ca. 35min. backen.

Himbeercreme:

Schlagobers steif schlagen. Himbeeren pürieren, Zucker, Vanillezucker, Topfen und Joghurt dazugeben und gut miteinander mixen. Die eingeweichte Gelatine im Zitronensaft erwärmen und langsam unter ständigen Mixen in die Creme einfließen lassen. Geschlagenen Obers unter die Masse heben und gut verrühren. Die Creme auf dem ausgekühlten Kuchenboden verteilen und für ca. 2 Stunden kaltstellen.

Himbeerspiegel:

Himbeeren pürieren, Zucker dazugeben. Die eingeweichte Gelatine im Zitronensaft erwärmen und langsam unter ständigen Mixen in die Creme einfließen lassen. Den Fruchtspiegel auf der Himbeercreme verteilen und glattstreichen. Den Kuchen wieder für ca. 1 Stunde kaltstellen.

Gutes Gelingen wünscht euch Martina Strassmair

Absolventin FR Hauswirtschaft