

ZUTATEN

KUCHEN

- 2 Eier
- 150g Zucker
- 200g Butter
- (z.B. von Weihenstephan)
- 100ml Buttermilch
- 1TL Essig
- 1TL Vanilleextrakt
- 1TL rote Lebensmittelpaste
- 230g Mehl
- 1TL Salz
- 1TL Backkakao
- 1TL Backpulver

FÜLLUNG

- 200g TK Himbeeren
- 300ml Sahne
- 1EL Puderzucker
- 450g Mascarpone Joghurt auf Orange-Mango (z.B. von Weihenstephan)
- 2 Blätter Gelatine

DEKO

- 3 Eiweiß
- 170g Zucker
- 1 Hortensie

FRUCHTIGE BAISER-KNOCHEN TORTE

REZEPT FÜR: Ø20CM SPRINGFORM
 DAUER: 2 STUNDEN 30 MINUTEN
 ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 2 STD 0 MIN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Red Velvet Cake Eier mit Zucker schaumig schlagen. Weiche Butter, sowie zimmerwarme Buttermilch, Essig, Vanilleextrakt und Lebensmittelpaste zufügen. Alles gut verrühren. Mehl, Salz, Backpulver und Backkakao zufügen und alles zu einem homogenen Teig mixen. Eine Ø20cm Springform mit Backpapier auskleiden, Teig hinein füllen und für ca. 50 Minuten backen, bis beim Stäbchentest kein Teig mehr daran kleben bleibt. Anschließend gut auskühlen lassen
3. Während der Kuchen auskühlt, können die Knochen vorbereitet werden. Hierfür Eiweiß schaumig aufschlagen und Zucker einrieseln lassen. Mindestens 5 Minuten schlagen, bis eine fluffige und stabile Baisermasse entstanden ist. Baiser in einen Spritzbeutel füllen und die Spitze klein abschneiden. Zwei Hände auf ein Stück Backpapier malen und Baiser in Zick-Zack-Bewegungen darauf spritzen. Mit der restlichen Masse in Abständen zueinander lange Knochen spritzen. Hierfür etwas mehr Spitze abschneiden und zu Beginn zwei Tupfen nebeneinander spritzen. Von der Mitte dieser Tupfen aus dann einen geraden Strich nach unten und anschließend zwei weitere Tupfen spritzen. Baiser im 120°C Ober-/Unterhitze Ofen ca. 45 Minuten backen
4. Für die Füllung Himbeeren auftauen und Beiseite stellen. Für die Creme Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und anschließend den Joghurt unterrühren. Gelatineblätter 5 Minuten in kaltes Wasser legen, auswringen und bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf schmelzen lassen. 3 EL Creme dazu geben, einrühren und erst dann das Gelatine-Creme Gemisch zur restlichen Creme gießen. Gut verrühren
5. Kuchen horizontal in drei gleichgroße Scheiben schneiden und den ursprünglichen Decken mit der Oberseite nach unten auf einen Teller setzen. Eng mit einem Tortenring einrahmen. Hälfte der Creme auf den Boden streichen und mit der Hälfte der Himbeeren belegen. Zweiten Boden folgen lassen und den Rest der Creme und der Himbeeren darauf platzieren. Abschließend den ursprünglichen Boden des Kuchens mit der glatten Unterseite nach oben darauf legen. Kuchen für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen
6. Nach der Kühlzeit Torte mit übriger Sahne einstreichen, Knochen darauf befestigen und mit Hortensie in der Mitte dekorieren

