

Himbeer-Sauerrahmtorte



Zutaten für den Teig

- 2 Eier
- 80 ml Öl (neutrales)
- 100 ml Orangensaft (oder Multivitaminsaft)
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 175 g Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver
- 250 g gefrorene Himbeeren

Für die Creme

- 50 g Puderzucker
- 250 g Sauerrahm
- 400 g Sahne
- 4 Blatt Gelatine
- ca. 25 frische Himbeeren

Zubereitung

1. Ganze Eier, Öl, Orangensaft, Zucker und Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren.
2. Mehl und Backpulver sieben und unterheben.
3. Eine Springform (28 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben.
4. Den Teig gleichmäßig verstreichen und die Himbeeren darauf verteilen.
5. Im Backofen bei 200°C ca. 40 Minuten backen und abkühlen lassen.
6. Für die Creme den gesiebten Puderzucker mit dem Sauerrahm gut verrühren.
7. Gelatine einweichen, auflösen und unter den Sauerrahm mischen.
8. Sahne steif schlagen und auch unter den Sauerrahm heben.
9. Die Creme auf den gebackenen Teigboden streichen und eine Nacht in den Kühlschrank geben.
10. Vor dem Servieren die Himbeeren daraufsetzen.

Viel Freude beim Nachbacken!

