

# KUCHENGLÜCK

## Leichte Himbeertorte



### ZUTATEN

#### Für den Teig:

- 4 Stk. Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 4 EL Wasser, warm
- 105 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker

#### 155 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

- 1 TL Backpulver

#### Für die Creme:

- 500 g Vanillejoghurt
- 250 ml Rama Cremefine (zum Aufschlagen)
- 7 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Himbeeren



### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen.
2. Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. **KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit dem Backpulver mischen und in die Eigelbmasse einrühren. Danach den Eischnee vorsichtig mit einem Löffel unterheben.
3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 min. backen.
4. Biskuitboden abkühlen lassen und einmal waagrecht halbieren. Nun den Springformrand um den unteren Boden setzen.
5. Für die Creme 7 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rama Cremefine steif schlagen und unter den Vanillejoghurt mischen. Gelatine ausdrücken und bei kleiner Hitze erwärmen bis sie flüssig wird. 1-2 EL der Joghurtcreme in die Gelatine einrühren und anschließend unter die restliche Creme rühren.
6. Creme halbieren und unter die eine Hälfte 250 g Himbeeren locker unterheben. Die andere Hälfte mit 250 g Himbeeren mit dem Mixer verrühren. Nun die erste Hälfte der Creme auf den Biskuitboden verteilen und den zweiten Biskuitboden darauflegen. Abschließend die zweite Hälfte der Creme auf dem Boden gleichmäßig verteilen.
7. Torte ca. 1h kühlstellen und dann servieren.

**Tipp:** Direkt nach dem Backen des Bodens Backpapier und ein Blech oder Brett auf den fertigen Boden legen und umdrehen. So wird der Boden gleichmäßig glatt an der Oberfläche und fällt nicht zusammen.



glutenfrei

[www.komeko.de](http://www.komeko.de)

