

# HIMBEER DRIP CAKE

Zubereitungszeit: 45-60 min - Wartezeit: 1,5 h - Backzeit: 30 min - Menge: 1 Tortenring 18 cm Durchmesser

## -ZUTATEN-

<p><b>Wiener Boden:</b></p> <p>150 g Vollei 90 g Zucker 1 TL Vanilleextrakt 90 g Mehl (Type 405) 10 g Speisestärke 40 g Butter</p> <p><b>Füllung:</b></p> <p>125 g Himbeeren</p> <p>100 g Himbeerkonfitüre oder - fruchtaufstrich</p>	<p><b>Italienische Buttercreme:</b></p> <p>100 g Eiklar (3 Stück) 150 g Zucker (50 g + 100 g) 1 Prise Salz 35 ml Wasser 250 g Butter (weich)</p> <p>130 g Himbeeren</p> <p><b>Drip:</b></p> <p>100 g weiße Schokolade 50 g Sahne (mind. 32 %) pinke Pastenfarbe</p> <p><b>Deko:</b></p> <p>125 g Himbeeren Minze</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## -ZUBEREITUNG-

### Wiener Boden:

1. Füll in eine Schüssel das Vollei, den Zucker, Salz und Vanilleextrakt hinein und schlag es über einem heißen Wasserbad bis auf ca. 45 °C warm auf.

Tipp für das Wasserbad: Die Schüssel darf nicht das Wasser berühren!

2. Wenn die Eiermasse auf ca. 45 °C erwärmt wurde, dann wieder mit Hilfe einer Küchenmaschine oder Handrührgerät kaltschlagen (auf ca. 25 °C). Die Masse sollte standfest sein.

3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

4. Dann siebst du das Mehl und die Stärke und hebst es in kleinen Portionen unter die Eiermasse.

5. Die Butter schmilzt du, aber sie darf nicht heißer als 40 °C werden! Dann lässt du die Butter in einem dünnen Strahl in die Masse laufen und hebst sie vorsichtig unter.

6. Danach füllst du die Masse in einen Backring mit 18 cm Durchmesser (in Backpapier eingeschlagen) und bäckst den Wiener Boden ca. 30 min.

Tipp: Mach wie immer die Stäbchenprobe!

7. Dann lässt du den Boden gut auskühlen.

Tipp: Bereite den Boden am besten einen Tag vorher zu, dann kannst du ihn auch besser schneiden, denn dann krümelt er nicht so sehr.

### Italienische Buttercreme:

8. Nun kochst du die Himbeeren für die Buttercreme ein, sodass eine pastenartige Masse entsteht, und lässt es dann abkühlen.

9. Nebenbei kannst du die Butter ca. 5 min weißcremig aufschlagen.

10. In einem kleinen Topf bringst du 100 g Zucker und das Wasser auf eine Temperatur von 117 °C.

11. Wenn der heiße Zuckersirup ca. 110 °C erreicht hast schlägst du das Eiklar mit den restlichen 50 g Zucker und einer Prise Salz zu einem leichten Eischnee.

12. Bei einer Temperatur des Zuckersirups von 117°C lässt du ihn in die laufende Küchenmaschine am Rand der Schüssel in einem dünnen Strahl laufen.

13. Dann schlägst du die Masse so lange auf, bis sie abgekühlt ist und einen festen Stand hat.

(Das kann eine Weile dauern.)

14. Diese Baisermasse (Eiweiß und Zucker) hebst du dann in kleinen Portionen unter die weißcremig aufgeschlagene Butter.

Tipp: Wenn dir die Buttercreme kriselig wird, schlag alles noch einmal mit dem Schneebesen kräftig auf.

15. Nun teilst du die Buttercreme in 2 Schüsseln gleich auf.

16. In eine Schüssel mit Buttercreme rührst du nun das eingekochte Himbeerpüree unter.

### Zusammensetzen der Torte:

17. Nun schneidest du den Wiener Boden in 3 (am besten gleichmäßige 😊 ) Teile.

18. Auf den 1. Boden kommt die Hälfte der Himbeerkonfitüre, welche du glatt verstreichst und die Hälfte der Himbeerbuttercreme, welche du ebenso glatt verstreichst.

19. Darauf kommt dann die Hälfte der Himbeeren und der 2. Boden kommt oben drauf.

20. Diese Schichtung führst du dann noch einmal durch und legst den letzten Boden oben drauf. Dann stellst du die Torte ca. 1 h in den Kühlschrank, damit die Buttercreme fest wird und du die Torte gut einstreichen kannst.



21. Wenn die Torte gut durchgekühlt ist, streichst du die Torte mit Hilfe einer Palette oder einem Messer mit der noch weißen Buttercreme glatt ein. Am besten, du machst erst eine "Krümelschicht", wo du die überschüssigen Krümel mit Hilfe der Buttercreme bindest. Du stellst die Torte dann nochmal kurz kühl und machst dann den Rest der Buttercreme darauf und stellst sie nochmal kühl.

#### Drip:

22. Während die Torte noch einmal gut kühlt, kannst du den Drip vorbereiten, indem du die Sahne mit etwas Lebensmittelfarbe einmal aufkochst und über die kleingehackte weiße Schokolade gießt.

23. Lass die Masse abkühlen und lass dann mit Hilfe eines Spritzbeutels oder einem Löffel am Rand der Torte runterlaufen.

24. Nun kannst du auch mit dem Drip etwas auf deine Torte schreiben oder die ganze Oberseite der Torte mit dem Drip bedecken.

25. Dann kannst du noch mit den restlichen Himbeeren deine Torte dekorieren.

Und schon ist die leckere Himbeertorte fertig!

VIELEN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA

