



ZITRONEN-HIMBEER-SAHNE-TORTE

40 min Leicht

Backzeit ca. 20 min, Kühlzeit ca. 4 bis 5 Stunden

ZUTATEN (FÜR (FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM DURCHMESSER))

Spritzer Zitronensaft

3 Eier

120 g Zucker

140 g Mehl

3 Becher MinusL frische Schlagsahne

1 Päckchen Sahnesteif

1 Becher MinusL Schmand

300 bis 500 g TK-Himbeeren

3 Blätter Gelatine

1 Päckchen Getränkepulver mit Himbeergeschmack

Dekoration nach Wahl

ZUBEREITUNG

Eier mit dem Zucker ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Backofen währenddessen auf 170 °C vorheizen. Mehl und Zitronensaft unter die Eier-Zucker-Mischung heben.

Springform einfetten und den Teig einfüllen und glatt streichen. Im Backofen ca. 20 Minuten backen. Wenn der Boden nicht mehr ganz so heiß ist, diesen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Den Tortenring wieder um den Boden legen und die TK-Himbeeren darauf verteilen.

Die Schlagsahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Gelatine in warmem Wasser aufweichen bis sie fast komplett aufgelöst ist und anschließend zur Sahne mischen. Den Schmand und das Getränkpulver dazugeben und gut verrühren. Die Mischung über den Himbeeren verteilen und glatt streichen.

Den Kuchen für 4 bis 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend aus der Form lösen und nach Belieben dekorieren.