

Himbeer-Sahne-Torte mit weißer Schokolade

Zutaten:

Teig:

8 Eier getrennt in Eiweiß und Eigelb
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker oder ½ TL Vanillepaste
100 g geriebene weiße Schokolade
200 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlener Zwieback
1 Pck. Backpulver

Füllung:

3 Becher süße Sahne
2 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif
300 g Himbeeren (frisch oder TK, dann antauen lassen)

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker weißlich dick aufschlagen. Schokolade, Mandeln, Zwieback und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unterheben. Teigmasse in eine Springform füllen und ca. 40 Minuten backen, danach auskühlen lassen.

Den ausgekühlten Tortenboden aushöhlen, dabei etwa 2 cm Rand und Boden stehen lassen. Boden mit Himbeeren auslegen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen und in den Tortenboden füllen. Die Tortenbodenreste zerkrümeln und auf die Torte streuen. Torte mit Puderzucker bestäuben.