

Springform mit Flachboden - hoch



Art.-Nr. 661363



STÄDTER®

Vanille-Layer-Cake mit Himbeeren

ARBEITSZEIT: CA. 2 STUNDEN | BACKZEIT: 30-40 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 5 Eier, 30 ml heißes Wasser, 210 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, 150 g Speisestärke, 1 Pck. Backpulver | **Zutaten für die Creme:** 750 ml Milch, 180 g Zucker, 2 Pck. Vanillepuddingpulver, 380 g weiche Butter, 50 g Biskin | **Zutaten für die Himbeerfüllung:** 500 g TK-Himbeeren, 150 g Zucker, 3 TL Speisestärke, 3 EL Wasser | **Außerdem:** gefrorene Früchte für die Dekoration (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren)

Zubereitung des Teiges:

Die Eier mit dem heißen Wasser schaumig schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz dazu geben und auf höchster Stufe weiter schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und unterheben. Die Masse in die leicht gefettete und gemehlte Backform geben. Bei 170 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 40 Min. backen. Nach dem Backen den Boden kurz abkühlen lassen, anschließend auf ein Kuchengitter stürzen.

Zubereitung der Creme:

Milch mit Zucker aufkochen, ca. 100 ml Milch mit dem Puddingpulver glattrühren und in die kochende Milch geben. Den Pudding mit einer Frischhaltefolie abdecken und vollständig abkühlen lassen. Anschließend Butter und Biskin dazu geben und alles zu einer Creme aufschlagen.

Zubereitung der Himbeerfüllung:

Himbeeren mit Zucker in einen Topf geben und etwas aufkochen. Speisestärke und Wasser verrühren und die Himbeeren damit etwas abbinden. Das Ganze im Kühlschrank abkühlen lassen.

Zusammensetzung der Torte:

Ist der Boden abgekühlt, diesen vorsichtig aus der Form lösen und 3-4-mal waagrecht aufschneiden. Die Creme und die Himbeerfüllung in einen Spritzbeutel geben und damit abwechselnd Kreise auf den untersten Boden spritzen. Den nächsten Boden darauf setzen und das Ganze wiederholen, bis der letzte Boden aufgesetzt ist. Die Torte von außen einstreichen, ggf. kühlen und ein zweites Mal einstreichen. Eine Dekor-Schablone (hier: Set Blumenranke, Art.-Nr.: 259447) um die Torte legen, fixieren und großflächig dünn über das Muster der Schablone streichen. Schablone danach vorsichtig abziehen. Mit den gefrorenen Früchten dekorieren und direkt servieren.