

## Himmelstorte mit Vanillecreme und Himbeeren

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



### Die Zutaten

#### Für die Mandelböden

- 150 g weiche Butter
- 100 g feiner Rohrohrzucker
- 6 Eidotter
- 1 Bio Zitrone, Abrieb
- 1/3 TL Bourbon-Vanille, gemahlen
- 150 g Dinkelmehl
- 4 TL Weinsteinbackpulver
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 125 g Sauerrahm

#### Für die Baiserhaube

- 6 Eiklar
- 100 g Feinkristallzucker
- eine Prise Salz
- 1/3 TL Backpulver
- 100 g Mandelblättchen

#### Außerdem

- 300 – 350g Himbeeren als Füllung & Deko

#### Für die Creme

- 150 g Mascarpone
- 250 g Schlagobers
- ½ Bio Zitrone, Abrieb
- 1/3 TL Bourbon Vanille, gemahlen
- 2 EL Staubzucker



### GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



### Zubereitung Böden

1. Die weiche Butter mit dem Zucker schön cremig mixen. Zitronenabrieb und Vanille zugeben. Dann die Eidotter nach und nach untermixen.
2. Mehl mit Backpulver und Mandeln vermischen. Abwechselnd mit dem Sauerrahm behutsam unter die Buttermasse haben.
3. Die Masse jetzt entweder in drei mit Backpapier ausgekleidete Springformen (15-17 cm Durchmesser) oder zwei Springformen (20-22 cm Durchmesser) geben und glattstreichen.

### Zubereitung Baiserhaube

1. Die Eiklar mit einer Prise Salz halbsteif schlagen. Nach und nach den Zucker und Backpulver zugeben und cremig steif schlagen.
2. Die Baisermasse auf den Mandelteil in den Formen geben und verteilen.
3. Zuletzt noch mit Mandelblättchen bestreuen.
4. Bei 160°C (Heißluft) etwa 25-30 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht braun ist.
5. Die Böden kurz in den Formen abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und die Böden komplett auskühlen lassen.

### Zubereitung Creme

1. Mascarpone mit Schlagobers gemeinsam cremig steif aufschlagen. Vanille, Zitronenabrieb und Zucker unterrühren.

### Jetzt zaubern wir die Torte zusammen:

1. Einen Mandel-Baiser-Boden auf eine Tortenplatte setzen und die Hälfte der Creme darauf geben.
2. Ein paar Himbeeren darauf verteilen.
3. Den zweiten Boden daraufsetzen. Noch einmal mit Creme bestreichen und mit Himbeeren belegen. Den dritten Boden darauf geben. Mit übrigen Himbeeren dekorieren.
4. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen. Frisch schmeckt sie am allerbesten.



**GMUNDNER KERAMIK**

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

