



SCHNEETORTE

So fruchtig und leicht!

ZUTATEN

Mandelbiskuit

- 4 Eier
- 130g Zucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 100g Mehl
- 40g Stärke
- 50g gemahlene Mandeln
- 40g Butter
- 1 Prise Salz
- 3/4 TL Backpulver

Himbeerfüllung

- 350g TK Himbeeren
- wenige Tropfen Bittermandelaroma
- 200ml Himbeersaft
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Zimtstange
- 1 Zitrone
- 30g Zucker
- 23g Stärke

ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 170°C O/U vorheizen. Den Tortenring mit Backpapier einschlagen. Eier mit Zucker, Vanilleextrakt und Salz in einer Metallschüssel mischen, unter ständigem rühren auf 45°C (ca.5min.) erwärmen. Die Schüssel vom Wasserbad herunter nehmen auf mittlerer Stufe rühren, bis die Masse abgekühlt ist.

Verrühre das Mehl mit Stärke und siebe es. Hebe es gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln unter den Teig. Erhitze die Butter in einem kleinen Topf und rühre 4-5 EL des Teiges in die Butter. Mische die Butter vorsichtig in den Teig. Fülle ihn in die Form und backe ihn für etwa 30min. Lasse das Biskuit komplett abkühlen und schneide ihn einmal waagrecht durch. Lege den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte



02

Für die Himbeerfüllung mische die Stärke mit 2 EL Saft. Lasse die Himbeeren auftauen und verrühre sie mit dem Mandelaroma, dem restlichen Himbeersaft, Vanilleextrakt, der Zimtstange und dem Zitronenschalenabrieb. Lass die Zutaten kurz aufkochen und ziehe den Topf vom Herd herunter. Für 10min. stehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

ZUTATEN

Mascarpone Creme

- 200ml Sahne
- 1 Tüte Sahnesteif
- 500g Mascarpone
- 250g Quark
- 50g Puderzucker
- 1 Tüte Sahnesteif
- 1 TL Vanilleextrakt

zum Dekorieren:

- 100 Meringue
- evtl. Blütenpaste oder Fondant für Schneeflocken

BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 90min.
- Backzeit: ca. 30min.
- Kühlzeit: ca. 3 Std.
- Tortenring von 26cm

Füge den Zucker hinzu und koche die Zutaten erneut auf. Rühre die Stärkemischung ein und koche diese eine halbe Minute lang auf. Ziehe den Topf vom Herd herunter und lass die Himbeerfüllung lauwarm abkühlen.

Entferne die Zimtstange und streiche die Himbeerfüllung auf den unteren Tortenboden. Etwa 3cm des Randes frei lassen. Lege den Tortenring um den Tortenboden und stelle die Torte für 30min. in den Kühlschrank.

03

Schlage die Sahne mit dem Sahneseif steif. Verrühre die Mascarpone mit Quark, Puderzucker, Vanilleextrakt und Sahnesteif. Hebe die Sahne unter. Streiche die Hälfte der Creme auf die Himbeerfüllung und verteile sie vorsichtig, den zweiten Tortenboden auf die Creme legen und gib nochmals Creme auf die Oberfläche, anschliessend stell die Torte für mind. 2 Std. kühl.

04

Entferne den Tortenring und streiche die übrige Creme an den Rand der Torte. Zerkleinere die Meringue grob mit einem Nudelholz und streue sie kurz vor dem servieren auf die Torte. Wenn du magst kannst du z.B. aus Fondant noch Schneeflocken ausstechen und auf die Torte legen.

