

Himbeer-Vanille-Schokotorte

Diese leckere Torte habe ich in einer 26cm Springform hergestellt. Ich habe hierfür einen Mandelboden gebacken. Ihr könnt ihn aber genauso mit einem No-Bake-Boden herstellen. Ist genauso lecker.

Für den Mandelboden:

80g weiche Butter
80g Zucker
1 TL Vanillepaste oder 1 Pck. Vanillezucker

200g gemahlene Mandeln
100g Schokoraspeln
5 Eiweiß

No-Bake-Boden:

250g Butterkekse
120g geschmolzene Butter

Für die Himbeerschicht:

500g Himbeerjoghurt
400g Sahne
8 Blatt rote Gelatine (alternativ geht auch weiße)
350g Himbeeren

Für die Vanilleschicht:

400g Sahnepudding (fertig gekauft)
200g Sahne
4 Blatt Gelatin

Für die Schokoschicht:

200ml Milch
200g Vollmilchschokolade
2 Blatt Gelatine

Backzeit: 160° Umluft für ca. 20-25 Minuten

Zubereitung:

Für den **gebackenen Boden** rührt Ihr den Zucker, die Butter, Vanillezucker und das Eigelb hellcremig auf. Schlagt das Eiweiß steif und stellt es kurz beiseite. Hebt nun die Mandeln und die geraspelte Schokolade unter. Nun das Eiweiß noch vorsichtig in 3 Portionen unterheben. Gebt nun den Teig in Eure vorbereitete (mit Backpapier auslegen) Springform und backt den Boden bei 160° Umluft für ca. 20-25 Minuten.



Für den **No-Bake-Boden** die Butterkekse fein zerkrümeln und gut mit der Butter vermengen. Die Masse nun gleich in einen Backring (er sollte auf jeden Fall 10cm hoch sein) geben und fest andrücken. Anschließend in für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den gebackenen Boden auf einem Kuchenrost komplett auskühlen lassen.

Gebt nun um den Boden einen 10cm hohen Backring. Verteilt Eure frischen Himbeeren darauf.

Für die **Himbeerfüllung** weicht Ihr zuerst die Gelatine in kaltem Wasser ein (ca. 10 Minuten). Schlagen die Sahne steif und stellt sie noch kurz kühl. Nun gebt Ihr den Himbeerjoghurt und den Zucker in eine Schüssel und verrührt alles gut. Sobald die Gelatine ausreichend eingeweicht war drückt Ihr diese leicht aus, gebt sie in einen Topf und löst sie bei geringer Hitze auf. Die Gelatine sollte warm sein, aber nicht kochen. Gebt nun 2 Eßl. Eures Himbeerjoghurts in den Topf und verrührt alles zügig zu einer glatten Masse. Nun die Masse aus dem Topf zum restlichen Joghurt geben und alles gründlich verrühren. Hebt nun die Sahne unter und gebt alles in Euren Backring. Stellt nun alles in den Kühlschrank.

Für die **Vanilleschicht** weicht zuerst wieder die Gelatine ein. Schlagen die Sahne steif und stellt sie noch kurz kühl. Gebt den Sahnepudding in eine Schüssel und verrührt diesen kurz. Löst die Gelatine wie oben beschrieben auf und gebt etwas Pudding zur Gelatine. Dann die Gelatine in den restlichen Pudding gründlich einrühren, Sahne unterheben und auf die Himbeerschicht geben.

Nun alles wieder in den Kühlschrank stellen.

Für die **Schokoschicht** weicht wieder zuerst die Gelatine ein. Brecht Eure Schoki in Stücke, kocht die Milch auf und gebt die Schoki dazu. Nun vorsichtig umrühren, bis die Schoki geschmolzen ist. Nun drückt Ihr die Gelatine aus und rührt sie in die noch warme Schokomilch ein. Sie muss sich komplett in der Schokomilch auflösen.

Nun gebt Ihr die Schokomilch auf die Vanilleschicht. Nehmt Euch hierfür den Rücken eines Eßlöffels zur Hilfe und lasst die Milch hierrüber auf die Vanilleschicht vorsichtig einlaufen. Nicht erschrecken, die Milch ist total flüssig.

Nun lasst Ihr die Torte über Nacht im Kühlschrank. Nun aus dem Ring lösen und nach Lust und Laune verzieren.

Gutes Gelingen!!