

## Juli | Himbeertorte "Sommerfrische"



### Zutaten:

Für 2 Biskuitböden: (für Springform 26 cm, ergibt 2 Biskuitböden)

6 Eier getrennt

150 g Rohrohrzucker

150 g **Dinkelweißmehl**

Für die Füllung:

400 g Frischkäse

150 g Puderzucker

Saft einer Zitrone

400 ml Schlagobers

Für den Belag:

500 g gekühlte Himbeeren

2 Pck. roter Tortenguss

3 EL Rohrohrzucker

4 EL gehobelte Mandeln

12 Blättchen Zitronenmelisse, Rosenblütenblätter

### Zubereitung:

50 Minuten, Backdauer: 45-60 Min., Kühlungszeit: ca. 2 h

Biskuitböden backen:

Boden der Springform mit Backpapier auslegen, leicht einfetten, jedoch nicht den Rand. Den Backofen auf 175°C vorh eizen. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, Rohrzucker nach und nach einrieseln lassen. Die Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren und vorsichtig unter den Eischnee rühren. Das Dinkelmehl sieben und eslöffelweise unter die Masse heben. Den Teig in die Springform geben und im Backofen backen. Biskuit abkühlen lassen, mit einem Messer vom Rand ablösen, stürzen und Papier abziehen. Den Boden in 2 Hälften schneiden.

Torte zubereiten:

Frischkäse, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Schlagobers steif schlagen und unterheben. Die Hälfte dieser Masse auf den ersten Biskuitboden verteilen, zweiten Biskuitboden darauf setzen und mit der restlichen Frischkäsemasse bestreichen, auch den Rand. Anschließend 30-60 Minuten kaltstellen.

Danach die kalten Himbeeren auf der Torte verteilen, den Rand mit den Mandeln verzieren.

Tortenguss nach Anleitung zubereiten und von der Tortenmitte aus über die Früchte gießen und wieder kaltstellen.

Mit den Zitronenmelisseblättchen und Rosenblütenblättern vor dem Servieren garnieren.

**Die fett gedruckten Zutaten finden Sie in unserem  
Gesundheit-Shop! >>> <http://www.kraeuter-gesundheit-shop.at/index.php/>**

**Viel Spaß beim Zubereiten, Genießen und beim  
Einkaufen in unserem Shop!**