

Schokokusstorte

Zubereitungszeit: 50 Min. ohne Kühlzeit

Backzeit- etwa 10 Min.

Für den Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

1Pck. Vanillin-Zucker

3 Eier

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

300 g TK-Himbeeren

5 Blatt weiße Gelatine

200 g Zucker

2 Pck. Vanillin-Zucker

abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone (unbehandelt)

600 ml Schlagsahne

100 g Butterkekse

100 g gehobelte Haselnußkerne

etwa 30 Schokoküsse

etwa 30 Weingummis in Tier- und Obstform

1. Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
 2. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gefettete, gemehlte Obstbodenform (28 cm) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofenschieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180 C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 C(nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.
3. Den Tortenboden sofort auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
 4. Für den Belag Himbeeren auftauen lassen. Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen.
 5. Himbeeren pürieren und mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitrone gründlich ausdrücken, auflösen, nach und nach mit dem Schneebesen unter das Himbeerpüree rühren. Im Kühlschrank leicht gelieren lassen.
 6. Ein Drittel der Sahne steif schlagen. Butterkekse zerbröseln und mit den Haselnußblättchen unter die Sahne heben. Das Gemisch unter das gelierende Himbeerpüree ziehen. Die Masse in eine kalt ausgespülte Form oder Schüssel (etwas kleiner als der Tortenboden) geben und etwa 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de

7. Die Masse vorsichtig vom Rand der Form (Schüssel) lösen, das Gefäß ganz kurz in heißes Wasser tauchen und die Masse auf den Tortenboden stürzen.

8. Die Schokoküsse vorsichtig rundherum in die Creme setzen. Restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dicke Sahnetuffs zwischen die Schokoküsse spritzen. Die Torte nach Belieben mit dem Weingummi garnieren.

Tipp:

Schneller geht's, wenn Sie einen fertig gekauften Biskuitboden für Obsttorten verwenden