



Hochzeitstorte

Biskuit (ergibt 1 Biskuit à 26 cm)

50 gr Himbeeren
1 stk Zitronenr
4 stk Eier
100 gr Puderzucker
Wenig Salz
60 g Mehl (gesiebt)
60 gr Maizena

Die Springform (Durchmesser 26 cm) mit Butter bestreichen
Zitronen waschen und die Schale abreiben, 1 TL Saft auspressen
die Eier trennen und das Eiweiss mit dem Salz steifschlagen, 25 gr Puderzucker dazurühren bis der Eischnee glänzt
Zitronensaft, Raps, 75 gr Puderzucker und Eigelb schaumig schlagen danach das Mehl und Maizena vermischen und abwechslungsweise mit dem Eischnee

vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Am Besten geht dies mit einem Kochlöffel.
Die Himbeeren in die Springformen verteilen und mit der Biskuitmasse übergiessen
Im vorgheizten Backofen mit Umluft bei 200 Grad 30-40 min backen. Nadelprobe machen

Hochzeitstorte (ergibt eine Torte à 26 cm)

Für die Tränke:

0.5 dl Wasser
40 gr Zucker
1 dl Himbeerschnaps oder
weisser Rum

alles miteinander vermengen und sirupartig einkochen lassen
den Tortenboden waagrecht halbieren und mit dem Sirup tränken

Für die Creme:

5dl Vollrahm
2 Zitronen
3 stk Eigelb
120 gr Zucker
75 gr Butter gemischt mit
etwas Zucker

Vollrahm steifschlagen und kühlstellen. Nun das Eigelb den Zucker und die Zitronen (Saft und Raps) miteinander verquirlen und auf dem Wasserbad rühren bis es cremig wird. Vorsicht die Creme nicht über 85 Grad erwärmen!
nun die Butter in kleinen Stücken darunter rühren und die Creme so lange rühren bis sie kalt ist. Nun den Rahm darunter heben

Die eine Hälfte des Biskuitboden nun in die Springform legen und mit 1/3 Creme bestreichen. Nun den 2ten Teil des Biskuits darauflegen und mit 1/3 der Creme bestreichen.
Nun die Torte 3 Stunden kühl stellen, den Ring entfernen und den Rand mit dem Rest der Creme bestreichen. Gefällig garnieren.

Tipp: Diese Torte kann man auch mit anderen Geschmäckern zubereiten, z.B. Orange, Mandarine, Ananas usw.

En Guete wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam

