



Himmelstorte

Zutaten:

- 4 Eier
- 100 g Butter (weich, in Stücken)
- 340 g Zucker
- 150 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 100 g Mandeln (gehobelt)
- 1 Glas Stachelbeeren
- 700 g
- 20 g Zucker
- 1 Päckchen Tortenguss (weiß)
- 400 g Sahne
- 2 TL Vanillezucker

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eigelb in den Mixtopf geben und Eiweiß zur Seite stellen.
2. Die Butter, 120 g Zucker, Mehl und Backpulver in den Mixtopf zugeben und 1 1/2 Min./Knetstufe rühren.
3. Den Teig auf zwei Springformen (Ø 26 cm) verteilen. Backzeit: 30 Minuten bei 180°.
4. Den Mixtopf spülen und Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß in den Mixtopf geben und ca. 2 Min./Stufe 4 steif schlagen.
5. 200 g Zucker langsam durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer einrieseln lassen, Stufe 4, und ca. 2 Min./Stufe 4 wieder steif schlagen.
6. Den Rühraufsatz entfernen. Baisermasse auf die beiden vorbereiteten Böden verteilen, Mandelblättchen darüber streuen und im vorgeheizten Backofen backen. Einen der gebackenen Böden noch warm in 12 Stücke teilen.
7. Stachelbeeren im Gareinsatz abtropfen lassen und den Saft auffangen. 250 g Stachelbeersaft, 20 g Zucker und Tortenguss in den Mixtopf geben und 5 Min./100°/Stufe 4 aufkochen. Abgetropfte Stachelbeeren zugeben und 15 Sek./ Linkslauf/Rührstufe unterrühren.
8. Den nicht zerteilten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring oder dem Springformrand umstellen, Stachelbeermasse darauf geben und erkalten lassen.
9. Mixtopf spülen und Rühraufsatz einsetzen. Sahne und Vanillezucker in den Mixtopf geben, bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen, Stufe 3, und auf die Stachelbeeren streichen. Den in Stücke geschnittenen Boden auf die Torte setzen, den unteren Boden entsprechend durchschneiden und gekühlt servieren.