



# Espressotorte mit Himbeeren

Zeit gesamt  
5h

Zubereitungszeit  
1h

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

Himbeeren, tiefgefroren	100 g
Eier	4 St.
Zucker	160 g
Kaffee, löslich	3 TL
Weizenmehl, Type 405	70 g
Speisestärke	30 g
Backpulver	1 TL
Wasser	100 ml
Espresso	100 ml
Blattgelatine	3 St.
Himbeerkonfitüre	50 g
Mascarpone	250 g
Schlagsahne	200 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. Himbeeren am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Unter Rühren 40 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
2. In einer Schüssel lösliches Kaffeepulver in 2 TL kaltem Wasser auflösen. Eigelb und 60 g Zucker zugeben und mit dem Handrührgerät dickcremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darübersieben und mit der Hälfte vom Eischnee mit einem Schneebesen unterheben. Übrigen Eischnee locker unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform streichen und im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen.
3. Biskuitboden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden.
4. 100 ml Wasser aufkochen, Kaffeepulver damit überbrühen und abkühlen lassen. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren in einer Schüssel mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit Marmelade verrühren.
5. In einer Schüssel Mascarpone mit kaltem Espresso und übrigem Zucker verrühren. In einer weiteren Schüssel Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe schmelzen. 1 EL Espresso-creme unterrühren und unter die restliche Creme ziehen. Kurz kühl stellen, bis die Creme beginnt zu gelieren, und steife Sahne unterheben.

6. Einen Biskuitboden auf eine Platte legen und mit Himbeeren bestreichen. Zweiten Boden darauflegen. Boden mit etwas Espressocreme bestreichen, dritten Biskuit darauflegen und Torte rundherum mit Creme verzieren. Espressotorte mit Himbeeren im Kühlschrank mind. 4 Std. kühlen. Nach Belieben garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	164 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g