

# Himbeer-Vanille-Torte

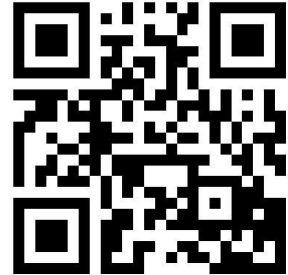


16 Portionen



fluffig, fruchtig,  
cremig & lecker

Online ansehen:



<http://bit.ly/2Nlpui6>

## Zutaten

### Für den Teig:

450g Mehl  
475g Zucker  
4 Eier  
150ml Sonnenblumenöl  
250ml Sprudel  
3 gestr. TL Backpulver  
2 Vanilleschoten

### Für den Himbeer-Spiegel:

500g Himbeeren  
2 Pck. Tortenguss, rot  
4 EL Zucker  
500ml Wasser

### Für die Sahneschicht:

400ml Schlagsahne  
2 Pck. Sahnesteif  
1 Pck. Vanillezucker

### Außerdem:

100g weiße Schokolade  
Backrahmen

## Zubereitung

Den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Schokolade fein raspeln. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Das Mark der Vanilleschoten herauskratzen, mit dem Zucker vermischen.

Die Eier, den Zucker mit dem Vanillemark, das Öl und das Wasser in einer Schüssel cremig schlagen. Das Mehl-Backpulver-Gemisch darüber sieben und mit dem Handmixer unterrühren.

Den Teig auf das Blech verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe). Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

Die Himbeeren waschen, vorsichtig trocken tupfen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Himbeerpüree durch ein Sieb ziehen, damit keine Kerne mehr darin sind.

Den Tortenguss mit dem Zucker und dem Wasser nach Packungsanweisung zubereiten. Leicht abkühlen lassen und das Himbeerpüree unterrühren.

Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen.

Einen rechteckigen Tortenring um den Tortenboden spannen. Den Himbeerguss darauf verteilen und fest werden lassen. Danach die Sahne darauf verteilen und mit Schoko-Flocken bestreuen.