

Schoko-Himbeertraum-Torte

Zutaten Teig:

600g Läuterzucker

½ Rezept Himbeer-Crème

1x Rezept Buttercrème

1 Bisquit Boden

Herstellung:

Bisquitboden am Tag davor backen und gut verpackt aufbewahren für den nächsten Tag.

Dann erst alle Crèmes und den Läuterzucker vorbereiten. Rezepte sind alle separat vorhanden.

Dann den Boden in 4 Scheiben waagrecht schneiden. Siehe Video bei Youtube

Den unteren Boden in die Springform legen wo er gebacken wurde und mit etwas vom Himbeerläuterzucker mit Pinsel tränken den Boden. Aber nur sehr wenig, damit er nicht an der Platte kleben bleibt nach einem Tag.

Dann die Schokocrème dünn auf den Boden streichen so das er abgedeckt ist. Den nächsten Boden auflegen und diesen dann intensiv mit dem Himbeerläuterzucker tränken.

Dann die Himbeercrème aufstreichen gleichmäßig, nächster Boden und diesen gut tränken. Dann wieder Schokocrème und den obersten Boden mit der Haut nach unten auflegen. Wenn die Haut oben ist und man ihn gut tränkt, dann geht die Haut beim Einstreichen mit Buttercreme ab und es sieht nicht mehr schön aus.

Dann den obersten Boden mit etwas Schoko-Buttercreme einstreichen das die Torte glatt und plan ist.

Die Torte über Nacht kalt stellen. Dann die Torte aus dem Ring schneiden und erst dann den Ring öffnen. Die Torte so kalt wie möglich mit weißer Buttercreme einstreihen damit man die Füllung nicht durch sieht und dann eindecken wie gewünscht.

Bei Youtube gibt es ein Video dazu unter

<https://www.youtube.com/user/CandyMaster2611>

