

Himbeertorte mit Tonkabohne

Ingrédients

- 100g ganze Eier (2 mittlere Eier)
- 60g Zucker
- 60g Mehl
- 100g Zucker
- 75g Wasser
- 15g Himbeersirup (oder Himbeergeist)
- 235g Vollmilch
- 55g Eigelb (ca. 3 Eigelb)
- 80g Zucker
- 35g Maisstärke
- 25g Butter (1)
- 100g Butter (2), mehrere Stunden vorher aus dem Kühlschrank genommen
- 400g Himbeeren
- 75g flüssige Sahne
- 10g Puderzucker

Préparation

1. Hier ist ein Rezept, das es noch nicht auf meinem Blog gab, das des klassischen Himbeertörtchens.
2. Ein Biskuit, eine Mousseline und viele Himbeeren, und schon ist Ihre Torte fertig!
3. Ziemlich einfach zuzubereiten, habe ich mich entschieden, sie mit Tonkabohne zu aromatisieren, aber Sie können sie auch mit Vanille, Zitrone, Limette, Pistazie... je nach Ihren Wünschen parfümieren!
4. Natürlich handelt es sich um ein Grundrezept, sodass Sie es auch verwenden können, um ein Erdbeertörtchen zu machen, Sie müssen nur die Himbeeren durch Erdbeeren ersetzen (übrigens, außerhalb der Saison können Sie auch Kiwis oder Aprikosen verwenden...), der Biskuit und die Mousseline bleiben gleich.
5. Übrigens, was den Biskuit betrifft, ich habe ihn ohne Wasserbad gemacht, aber wenn Sie die Technik mit Wasserbad bevorzugen, keine Sorge, die Proportionen bleiben gleich.
6. Für die Fertigstellung habe ich ein wenig leicht gesüßte Schlagsahne anstelle der klassischen Marzipanmasse aufgespritzt, aber Sie können die Torte auch mit Himbeeren bedecken oder nach Ihren Wünschen dekorieren.
7. Band bildet.
8. Sieben Sie das Mehl und fügen Sie es zusammen mit der geriebenen Tonkabohne mit einem Spatel hinzu.
9. Es ist wichtig, so wenig wie möglich zu mischen, um eine homogene, aber noch gut aufgegangene Masse zu erhalten.
10. Gießen Sie die Mischung in eine Form oder einen Ring mit 18 cm Durchmesser und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 15 Minuten (je nach Ofen zu überprüfen).
11. Kochen.
12. Wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, fügen Sie den Himbeersirup hinzu (und ein wenig geriebene Tonkabohne, wenn Sie möchten), und lassen Sie es dann abkühlen.
13. Eigelb (ca.
14. Kochen.
15. In der Zwischenzeit schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke.
16. Gießen Sie die Hälfte der heißen Milch in die vorherige Mischung und rühren Sie gut um, dann gießen Sie alles zurück in den Topf.
17. Kochen Sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis die Creme eindickt.

18. Vom Herd nehmen, die Butter (1) hinzufügen und gut umrühren, dann die Creme in einen Behälter (so groß wie möglich, wenn Sie es eilig haben) gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen, bis sie Zimmertemperatur erreicht hat (sie darf nicht zu kalt sein, um die Butter hinzuzufügen).
19. Mousseline: Wenn die Pâtissière Zimmertemperatur hat, schlagen Sie sie, um sie zu glätten, und fügen Sie dann nach und nach die weiche Butter hinzu (sie muss gut weich sein, um sich richtig einzuarbeiten) und schlagen Sie ständig weiter.
20. Schlagen Sie weiter, bis Sie eine gut luftige, schaumige und glatte Mousseline haben.
21. Falls die Temperaturen nicht gut waren und Sie noch Butterstücke sehen oder Ihre Mousseline geronnen ist, keine Panik, sie kann gerettet werden.
22. In diesem Fall nehmen Sie sich einen Brenner und erhitzen Sie die Ränder der Schüssel, während Sie weiter schlagen, die Creme wird nach und nach glatter (wenn Sie keinen Brenner haben, stellen Sie die Schüssel einige Sekunden in ein heißes Wasserbad, dann schlagen Sie und wiederholen Sie dies, bis Sie ein gutes Ergebnis haben).
23. Dann fahren Sie mit dem Zusammenbauen fort.
24. Pinsel.
25. Setzen Sie Ihren Ring auf die Servierplatte und legen Sie dann Rhodoid hinein.
26. Platzieren Sie halbierte Himbeeren rundherum (ich habe zwei Schichten gemacht, aber Sie können auch nur eine machen).
27. Schneiden Sie den Biskuit erneut, um den richtigen Durchmesser zu erhalten, und legen Sie ihn auf den Boden des Rings.
28. Spritzeln Sie etwas Mousseline auf den Biskuit und an die Ränder, um die Himbeeren zu bedecken, und legen Sie dann ganze Himbeeren darauf.
29. Decken Sie mit Mousseline ab und legen Sie den zweiten Biskuit darauf.
30. Beenden Sie mit einem kleinen bisschen Mousseline und glätten Sie die Oberseite gut.
31. Stellen Sie das Himbeertörtchen für mindestens 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank.
32. Rhodoid nicht).
33. Schlagen Sie die flüssige Sahne mit dem Puderzucker, bis Sie eine feste Schlagsahne erhalten.
34. Spritzeln Sie sie auf die Oberseite des Himbeertörtchens und dekorieren Sie mit einigen Himbeeren und ein wenig geriebener Tonkabohne.
35. Und voilà, Ihr Himbeertörtchen ist fertig, Sie können sich daran erfreuen!