

# Himbeertorte mit weißer Schokolade

die Prinzessin unter den Torten

## Zutaten

### Teig

250 g Butter  
5 Eier  
400 g Zucker  
3 Päckchen Vanillezucker  
120 ml Milch  
400 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
250 g Himbeeren

### Crème

750 g Sahne  
3 Päckchen Himbeer-  
cremepulver (je 62 g)

### Garnitur

200 g weiße Schokolade  
Himbeeren  
Baisertupfen

### Außerdem

1 Springform (ca. 20 cm Ø)

ZEITAUFWAND  SCHWIERIGKEIT 

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Springform ausfetten. Für den Teig die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen, dann flüssige Butter und Milch unterrühren. Mehl und Backpulver darüber sieben und alles gut vermengen. Himbeeren vorsichtig unterheben.

Ein Viertel der Masse in die Springform füllen und ca. 30 Minuten backen. Den Tortenboden aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Aus dem restlichen Teig wie beschrieben drei weitere Tortenböden backen und ebenfalls gut abkühlen lassen.

Inzwischen für die Crème die Sahne in eine Schüssel geben und das Himbeercremepulver darübersieben. So lange von Hand rühren, bis die Masse fest genug ist, dass sie nicht mehr vom Schneebesen tropft. Die Hälfte der Crème auf drei Tortenböden aufteilen, glatt streichen und aufeinandersetzen. Den vierten (unbestrichenen) Tortenboden als Deckel auf die dritte Schicht legen. Die Torte rundherum mit der restlichen Crème bestreichen und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Die Schokolade schmelzen, kurz abkühlen lassen und langsam über die erkaltete Torte gießen. Anschließend die Torte mit Himbeeren, Baisertupfen und eventuell mit Blüten garnieren.