



Manner-Himbeer-Torte

Zutaten für 24 cm Durchmesser Tortenform

Zubereitung: 90 Minuten | **Backzeit:** 30-35 Minuten | **Kühlzeit:** 4 Stunden

Haselnussrührteig:

3 Eier
150 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
150 g Öl
150 g Buttermilch
225 g Mehl
100 g Haselnüsse, ganz
1,5 TL Backpulver

Crunchboden:

150 g Zartbitterkuvertüre Manner
150 g Manner Neopolitaner
30 g Kokosöl
50 g Amaranth (gepufft)

Außerdem:

12 Manner Biskotten
1 Manner Glasur (Zartbitter)
12 Himbeeren

Vanillecreme:

500 g Topfen
40 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
600 g Sahne
11 TL Sanapart
100 g Himbeermarmelade (ohne Stücke, fein passiert)

Zum Bestreichen & Füllen:

50 g Himbeermarmelade
1 große Dose Pfirsiche



Haselnussrührteig:

Die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 4-5 Minuten weißschaumig schlagen. Das Öl und die Buttermilch bei niedriger Stufe einrühren. In der Zwischenzeit die Haselnüsse fein reiben oder mahlen und mit Mehl und Backpulver vermischen.

Anschließend die trockenen Zutaten unter die Eiermasse heben und in einen Backring mit 24 cm Durchmesser füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C O/U Hitze für etwa 30-35 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen und vom Backring lösen.

Crunchboden:

Die Zartbitterkuvertüre kleinhacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Das Kokosöl einrühren. Die Mannerschnitten in einem Mixer zerkleinern und gemeinsam mit dem Amaranth unter die Kuvertüre heben. Einen Tortenring auf einen Tortenretter stellen, darunter Backpapier legen. Die Schokoladenmasse hineingeben und festdrücken. Im Kühlschrank 30 Minuten festwerden lassen. Den Ring nicht entfernen. Anschließend mit Marmelade bestreichen und den ausgekühlten Haselnussboden auflegen.

Die Pfirsichhälften auf den Haselnussboden legen, dabei rundherum 2 cm Rand freilassen.

Vanillecreme:

Topfen, Puderzucker, Vanilleextrakt verrühren. Sahne dazu gießen und mit Sanapart steifschlagen. Etwa die Hälfte der Creme über den Pfirsichen verteilen, die Marmelade klecksartig darüber verteilen und die restliche Creme darüberstreichen, leicht marmorieren und glattstreichen. Etwas Creme sollte hierbei für die Deko übrig gelassen werden.

Mit dem Spritzbeutel 12 Cremetupfen auf die Torte spritzen und die Torte in den Kühlschrank stellen.

Dekoration:

Die Manner Kuchenglasur erwärmen, die Biskotten zur Hälfte eintauchen und festwerden lassen. Jeweils eine Biskotte und 1 Himbeere auf dem Tupfen dekorieren.



Mehr Backrezepte finden Sie unter interspar.at/backen