

Himmelstorte

von Imke Philipps und Lars Rother aus Ochtrup

Zutaten für die Böden:

7 Eier (Größe M)
370 g Zucker
125 g weiche Butter
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl (Type 405)
1 ½ TL Backpulver
30 g Speisestärke
50 g Milch
1 TL Zitronenschalenabrieb
200 g gehobelte Mandeln

Zutaten für die Creme:

200 g Sahne
200 g Schmand
200 g griech. Naturjoghurt (10 %)
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Gelatinepulver (oder 6 Blatt Gelatine)
ca. 400g Erdbeeren

Zubereitung:

Zunächst fünf der sieben Eier trennen. Aus fünf Eiweiß und 250 g Zucker Eischnee schlagen und diesen zunächst kühl stellen.

Dann die Butter mit 120 g Zucker und Vanillezucker verrühren. Nach und nach die fünf Eigelb und die beiden ganzen Eier dazu geben. Mehl, Backpulver und Stärke durch ein Sieb hinzufügen und untermixen.

Zum Schluss noch einen Schuss Milch, den Zitronenabrieb und ein knappes Drittel der Eischneemasse unterheben.

Den Teig auf zwei mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springformen (26 cm) verteilen. Einen Boden mit knapp der Hälfte der gehobelten Mandeln bestreuen. Den anderen Boden zunächst mit dem übrigen Eischnee bedecken. Darauf nun die restlichen Mandeln streuen.

Die Böden im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Creme Sahne steif schlagen. In einer zweiten Schüssel Schmand, Joghurt, Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Masse verrühren. Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen und über dem heißen Wasserbad auflösen. Etwas von der Schmandmasse mit der Gelatine glattrühren und schließlich die Gelatinemasse in den Schmand-Joghurt-Mix einrühren. Schließlich die Sahne unterheben.

Auf den unteren Boden ein gutes Drittel der Creme geben. Die geputzten und kleingeschnittenen Erdbeeren darauf verteilen. Die restliche Creme darauf verstreichen und schließlich den oberen Boden mit der Baiserhaube darauf setzen. Leicht andrücken. Die Torte vor dem Servieren mindestens vier Stunden kalt stellen.

Übrigens können Sie die Himmelstorte auch mit anderen Früchten ganz nach Ihrem Geschmack und nach Saison zubereiten. Besonders lecker ist sie auch mit Johannisbeeren, Himbeeren oder Stachelbeeren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!