Himbeer-Mandeltorte

Die Menge ergibt eine kleine Springform von 26 cm Durchmesser.

Zutaten:	Zubereitung:
Tortenboden: 4 Eiweis	leicht cremig schlagen, mit
100 g Zucker	zu einer dicken Baisermasse schlagen. Beiseite stellen
4 Eigelb	mit
4 Eßl kaltem Wasser	schaumig rühren
100 g Zucker	zugeben und schlagen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat und eine weiß-gelbe Creme entsteht.
1 Teel fein abgeriebene Zitonenschale	
180 g fein gemahlene Mandeln	und
100 g Mehl	zugeben
1 gestrichener Eßl Backpulver	unterrühren. Anschließend vorsichtig die Baisermasse untermengen. In eine gebutterte,

	mit Bröseln bestreute Springform von 26 cm Durchmesser füllen.

Temperatur:	180 Grad Umluft
Backzeit:	30-35 Minuten goldgelb backen. Stäbchenprobe!

Füllung: 500 g Himbeeren (frisch oder TK)	in einem Topf unter Rühren aufkochen. Durch ein Haarsieb passieren. Das Fruchtfleisch vom Boden des Siebes mit einem Spatel abstreichen und zur Himbeerflüssigkeit geben.
100 g Zucker	unterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
7 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweiche, ausdrücken und in der warmen Himbeermasse auflösen. (Falls Klumpen entstehen, nochmals durch ein Sieb streichen)
100 g Naturjoghurt	unterrühren. Masse kalt stellen.
400 ml Sahne	mit
2 Pck Sahnesteif	und
etwas Vanillezucker	steif schlagen. Etwas von der Sahne in einen Spritzbeutel zum Verzieren füllen. Den Rest unter die gelierende Himbeermasse ziehen. Den abgekühlten Tortenboden 2-3x durchschneiden und mit der Himbeersahne füllen.
Optional: frische Himbeeren oder klein geschnittene Erdbeeren	zwischen die Sahneschichten geben. Die Torte rundherum mit der Himbeersahne bestreiche. Mit den Sahnetupfen verzieren.

Schokodekor oder frische Himbeeren oder Erdbeeren	zur Verzierung auf die Sahnetupfen geben.

Tipp: Statt Sahne kann auch 500 g Mascarpone unter die Himbeermasse gezogen werden. Dann wird für die Verzierung eben nur Schokodekor verwendet.