

# Schokohimbeertorte



Lieblings-Geburtstagstortenrezept von: Verena

## Zutaten:

### Für den Teig:

150 g Kochschokolade  
150 g Butter  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
6 Eier  
100 g Mehl

50 g Speisestärke  
1 TL Backpulver

### Himbeercreme:

250 g Himbeeren  
250 g Schlagobers  
2 Blätter Gelatine

## Zubereitung:

Für den Teig die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Zucker steig schlagen. Die Eigelbe mit Salz und Vanillezucker cremig schlagen. Butter unterrühren und anschließend die geschmolzene Schokolade hinzugeben. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eiweiß unterheben.

Den Teig in eine Springform geben und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 40 min backen. Den ausgekühlten Boden einmal durchschneiden.

Für die Himbeercreme das Schlagobers steif schlagen und die Himbeeren zugeben. Die Gelatine in heißem Wasser auflösen und zur Himbeermasse geben. Die Himbeercreme zwischen den Böden und oben drauf verteilen. Mit ein paar Himbeeren dekorieren und genießen!