

# Himmelstorte mit Johannisbeer-Sahne-Füllung

Für 1 Torte (Ø 24 oder 26 cm)



## Für Böden und Baiser:

180 g weiche Butter  
300 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
4 Eier (Größe M)  
160 g Dinkelmehl (Type 630)  
2 TL Weinstein-Backpulver  
1 Prise Salz  
3 EL Milch  
ca. 80 g Mandelblättchen

## Für die Füllung:

400 g Sahne  
2 Pck. Sahnesteif  
1 EL Vanillezucker  
350 g frische Johannisbeeren

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen, 2 Springformen (Ø 24 oder 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Butter mit 100 g Zucker hell und cremig aufschlagen. Die Eier trennen. Ein Eigelb nach dem anderen unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Ei-Zucker-Mischung rühren. Den Teig auf die Formen verteilen und glattstreichen.
4. Für die Baiserdecke Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker (200 g) dabei langsam einrieseln lassen. Den Eischnee auf den beiden Böden verteilen und mit einem Esslöffel Wellen eindrücken. Mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) 20-25 Minuten backen. Den schöneren Boden in noch heißem Zustand in gleich große Tortenstücke schneiden.
5. Johannisbeeren waschen und von den Stielen zupfen. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker aufschlagen. Johannisbeeren unterheben.
6. Den noch ganzen Tortenboden mit der Baiser-Seite nach oben auf eine Tortenplatte oder einen passenden Teller legen. Mit einem Tortenring umschließen. Sahne auf den Boden geben und verstreichen. Die vorgeschchnittenen Baiserstücke auf der Sahne verteilen und leicht andrücken. Vor dem Anschneiden mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Wer mag, kann die Torte mit frischen Beeren nach Wahl dekorieren und/oder mit Puderzucker bestäubt servieren.

**Tipps zur Zubereitung der Himmelstorte:**

- Johannisbeeren ersetzen: Statt mit Johannisbeeren könnt ihr auch andere Beeren für die Cremefüllung verwenden. Rhabarber könnt ihr zuvor zu einem Kompott kochen. Streicht dieses zuerst auf den Boden und verteilt anschließend die Sahnecreme darauf.
- Baiser aufbewahren: Himmelstorte schmeckt frisch gebacken am allerbesten. Die Böden lassen sich aber auch gut am Vortag zubereiten. Deckt den gebackenen und abgekühlten Baiserboden dafür einfach mit einem Geschirrtuch ab.
- Himmelstorte einfrieren: Einfrieren lässt sich die Torte aufgrund des Baisers leider nicht.