

## Geburtstagstorte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
80 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack

#### Himbeer-Gervais-Creme:

250 g Gervais (Frischkäse)  
4 EL Milch  
300 g passierte Himbeeren  
3 EL Zucker  
Saft von 1/2 Zitrone  
1/8 l Milch  
1 Pkg. Dr. Oetker Tortenhilfe  
Topfen/Joghurt  
1/4 l geschlagenes Schlagobers

#### Gelee:

übriges Himbeermark  
Wasser  
1 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot

#### Zum Verzieren:

bunte Schokolinsen  
Kompottmarillen

### 1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Puddingpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

### 2 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und den Boden mit dem Formrand umstellen.

### 3 Himbeer-Gervais-Creme:

Gervais mit Milch glatt rühren. Himbeermark mit Zucker und Zitronensaft verrühren. 2/3 vom Himbeermark mit Milch und Tortenhilfepulver nach Packungsanleitung zubereiten. Das Schlagobers unterheben. Die Hälfte der Creme in die Form füllen und glatt streichen.



- 4 Den zweiten Tortenboden darauf legen und die übrige Creme darauf streichen.  
Ca. 1 Std. kalt stellen.
  
- 5 **Himbeer-Gelee:**  
Himbeermark mit Wasser auf 1/4 l ergänzen. Mit Zucker und Tortengeleepulver nach Packungsanleitung zubereiten. Etwas Gelee auf der Oberfläche verteilen und erstarren lassen. Das übrige Gelee darübergießen und ca. 1 Std. kalt stellen.
  
- 6 **Zum Verzieren:**  
Die Torte mit Schokolinsen und Marillen beliebig verzieren.

