

Himbeer-Puddingtorte

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)
90 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
90 g glattes Mehl

Zum Belegen:

300 g Himbeeren

Puddingfüllung:

½ l Milch
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
2 Dotter (Größe M)
2 Eiklar (Größe M)
70 g Zucker

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl 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 auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

2 Torte belegen:

Die Himbeeren auf dem erkalteten Biskuit verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen.

3 Puddingfüllung:

Für den Pudding Milch mit Puddingpulver - aber ohne Zucker - unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Dotter rasch in den heißen Pudding einrühren und vom Herd nehmen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter den noch warmen Pudding rühren. Die Füllung auf den Himbeeren verteilen und glatt streichen.



Dr. Oetker Österreich

- 4 Die Form in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei gleicher Herdeinstellung ca. 25 Min. fertig backen.

