Gedeckte Himbeertorte

Hallo!
Die Himbeersaison in unserem Garten ist fast vorbei. Mit den letzten haben wir nochmals einen leckeren Kuchen gebacken.



Gedeckte Himbeertorte

Zutaten:

Mürbteig

250 g Mehl

60 g Staubzucker

Prise Salz

125 g kalte Butter

1 Ei

Kuchenmasse:

250 g weiche Butter

250 g Zucker

4 Eier

2 P. Vanillezucker

250 g gemahlene Mandeln

30 g Mehl

1/2 P. Backpulver

300 g Himbeeren

Für den Mürbteig Mehl, Staubzucker und Salz vermischen und auf Arbeitsfläche sieben. Kalte in Stücke geschnittene Butter und Ei zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. 30 min im Kühlschrank rasten lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen. Ein bißchen größer als Ø 26 Tortenform. In eine gefettete Springform legen und den Rand vorsichtig andrücken. Nochmals 30 min im Kühlschrank rasten lassen.

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, mind. 5 min. Die Eier nach und nach einzeln unterrühren. Mandeln und Mehl unterheben.

Die Hälfte der Masse auf dem Mürbteig verteilen. Die gewaschenen, trockenen Himbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Masse abdecken. In den bei 170°C im unteren Drittel ca. 1 Std 10 min backen. Sollte die Oberfläche schon vorher braun sein, mit Alufolie abdecken, damit sie nicht schwarz wird.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.







Der Kuchen ist luftig, leicht durch die Mandelmasse und frischleicht säuerlich durch die Himbeeren. Eine perfekte Kombination für einen gemütlichen Kaffee auf der Terrasse um die letzten Sommer- und Ferientage zu genießen. Ab Montag heißt es für die Kinder wieder SCHULE!

