HIMBEER-MOUSSE-TORTE MIT BUTTERMILCH

Zutaten:

<u>26er Springform:</u>

Boden:

- 60 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Backkakako
- 1 Ei
- 100 g weiche Butter
- 50g Zartbitterschokolade

Himbeer Mousse:

- 450g Himbeeren - TK
- 4 gehäufte TL AgarAgar
- 200ml Milch
- 400g Schlagsahne
- 200g Buttermilch
- 2 Pck. Vanillezucker
- 100g Zucker

Deko:

- Sahne mit Sahnesteif oder San Apart
- Himbeeren
- Minzblätter

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 20-25 min Backzeit

So geht's:

1. Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, Zucker, Ei, Backpulver und weiche Butter hinzugeben und miteinander verrühren. Die Schokolade schmelzen und unterrühren. Ein Backpapier in eine Springform spannen und den Teig in die Form geben. Für ca. 20-25min im Backofen backen. Den fertigen Boden aus dem Backofen holen und auskühlen lassen.

3. Die Himbeeren antauen lassen und fein pürieren. Durch ein Sieb streichen und auf die Seite legen.

4. Agar agar mit der Milch und den pürierten Himbeeren verrühren und aufkochen lassen. 2 min kochen, vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Immer wieder rühren, die Masse darf nicht mehr allzu warm sein.

5. Währenddessen die Sahne steif schlagen, dann Zucker und Vanillezucker und Buttermilch unterrühren. Wenn die Himbeer-Milch nur noch lauwarm ist, diese mit dazugeben und unterrühren. Auf den ausgekühlten Boden geben und mind. 3-4h kalt stellen, dann erst die Form lösen.

6. Wer möchte kann dann die Torte mit geschlagener Sahne, Himbeeren und Minze dekorieren.

LOUI BAKERY