

Himbeer-Sekttorte

Von Benjamin Hyttrek

Zutaten:

Für den Biskuit-Teig:

5 Eier
80g Zucker
100g Mehl
Sekt zum Tränken

Für die Sekt-Füllung:

200ml Sekt
80g Puderzucker
6 Blätter Gelatine
500ml Sahne
Himbeeren oder andere Beeren

Zubereitung:

Für den Biskuit-Teig die Eier und den Sekt in einer Küchenmaschine mit dem Zucker zusammen kräftig aufschlagen. Dann das Mehl nach und nach in die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Dann eine Springform (20cm) einfetten. Tipp: Auf das Bodenblech der Springform Backpapier legen und dann den Ring darauf einspannen. Dann muss man, wenn der Teig gebacken ist, nur am Rand mit dem Messer schneiden.

Jetzt den Teig einfüllen und bei 180°C Ober/Unterhitze für 30 bis 45 Minuten backen. Nun den Biskuit aus der Form nehmen und auskühlen lassen. In zwei Scheiben waagrecht teilen und beiseitelegen.

Für die Sektfüllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nun die Sahne steifschlagen. Dann 50 Milliliter vom Sekt in einem Topf mit dem Zucker leicht erhitzen, die Gelatine auswringen und dazugeben. Rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Jetzt vom Herd nehmen und den restlichen Sekt einrühren. Wenn die Masse kalt genug ist, die geschlagene Sahne nach und nach unterheben.

Zum Schichten zuerst die Biskuit Scheiben mit etwas Sekt tränken. Dann eine Scheibe Biskuit in die Springform geben und etwas von der Sektfüllung darauf verteilen. Dann Himbeeren gleichmäßig in die Sektfüllung drücken, so dass sie fast bedeckt sind. Das Ganze wiederholen, bis alles verarbeitet ist und eine letzte Deckschicht mit der Sektkreme den Abschluss gibt.

In den Kühlschrank stellen und warten, bis sie fest ist. Aus der Form nehmen, eventuell noch mit geschlagener Sahne einstreichen und mit Himbeeren garnieren.

