

PRESSE-INFORMATION

Rezept: Himbeer-Creme-Torte mit Darbo Naturrein Konfitüre Himbeeren



Zutaten für 16 Stücke:
4 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
160 g + 2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
100 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
6 Blatt Gelatine
1 Glas (450 g) Darbo Naturrein Konfitüre Himbeeren
250 g Magerquark
100 g fettarmer Naturjoghurt
600 g Schlagsahne
150 g Himbeeren
30 g Pistazienkerne zum Verzieren
Backpapier
Einmal-Spritzbeutel

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Salz, 75 g Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben, vorsichtig unterheben. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen und gleichmäßig mit 2 EL Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 15–20 Minuten

backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Hälfte der Darbo Naturrein Konfitüre Himbeeren mit Quark, Joghurt und 85 g Zucker verrühren. Ein Viertel der Konfitüre in einem kleinen Topf erhitzen. Gelatine ausdrücken, in der Konfitüre auflösen und unter die Quarkmasse heben. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. 250 g Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

3. Kuchen waagrecht halbieren. Unteren Boden mit übriger Konfitüre, bis auf 1 EL, bestreichen. Einen Tortenring darum schließen. Quark-Sahnecreme darauf verteilen und den oberen Deckel daraufsetzen. Torte über Nacht kalt stellen.

4. 350 g Sahne steif schlagen. Himbeeren verlesen. Torte aus der Form lösen und mit 3/4 der Sahne einstreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und oben auf den Rand Sahnetuffs spritzen. Mitte mit Himbeeren verzieren. Pistazien hacken und Sahnetuffs damit bestreuen. Restliche Konfitüre über die Sahnetuffs verteilen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Wartezeit ca. 14 1/2 Stunden. Pro Stück ca. 1260 kJ, 300 kcal. E 7 g, F 15 g, KH 35 g

Fotovermerk: "Darbo" by Food & Foto, Hamburg

Über Darbo

Das österreichische Unternehmen Darbo besteht seit über 130 Jahren und ist noch heute ein Familienbetrieb. Das Erfolgsgeheimnis liegt damals wie heute in den hohen Qualitätsansprüchen und den strengen Auswahlkriterien für alle Produkte. Neben köstlichen Konfitüren ist Darbo für seine feinen Frucht-Gelees sowie seine exklusiven Fruchtsirup- und Honig-Spezialitäten bekannt.

Die hochwertigen Produkte von Darbo werden in Deutschland exklusiv vom Importhaus Wilms / Impuls aus Walluf vertrieben und sind im gut sortierten Lebensmittelhandel, in Kaufhäusern und in Feinkostgeschäften erhältlich.

Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG, mit Sitz in Walluf, gilt als führendes Distributionsunternehmen in den Marktsegmenten Feinkost und Süßwaren in Deutschland. Mit der Konzentration auf die Vermarktung von Premium-Marken des deutschen Handels bietet Wilms / Impuls eine professionelle Vermarktungs- und Distributionsplattform für nationale und internationale Hersteller. Importhaus Wilms / Impuls wurde 1950 gegründet und gehört heute zur Hamburger Zertus Gruppe.

Pressekontakt: 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 | Telefax 02132 9681247 | info@4prconsulting.de | www.4prconsulting.de

Herausgeber: Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG | Am Klingenberg 6A | 65396 Walluf | Telefon: 0 61 23 9990 0 | Fax: 0 61 23 9990 139 | www.importhaus-wilms.de

Sie benötigen weitere Informationen zu unseren Kunden?

Im neuen 4PR Consulting Newsroom finden Sie Presstexte, Rezepte und druckfähiges Bildmaterial unserer Kunden – und das rund um die Uhr. Sie erreichen den 4PR Newsroom unter <http://newsroom.4prconsulting.de>.