



## Himbeer-weiße Schokoladen Zutaten:

- 300g weiße Schokolade (Kuvertüre)
- 500g gefrorene oder frische Himbeeren
- 1/2 Zitrone - Schale
- 2 EL Zucker
- 200g Schlagsahne
- 250g Mascarpone

## Zutaten für Schokoladen Pinselstriche - Brush Strokes

- 200g weiße Schokolade (Kuvertüre)
- Schokoladenfarbe (pink)

# Biskuitkuchen Haselnuss Zutaten:

- 6 Eier
- 200g Zucker (1 Tasse)
- 75g Haselnüsse gemahlen (3/4 Tasse)
- 175g Mehl (1 1/4 Tasse)
- 1 TL Backpulver
- 40g geschmolzene Butter
- 1 EL Kakaopulver ungesüßt
- Zum Dekorieren: 40g Blaubeeren, 5-7 Erdbeeren, 20 Himbeeren, 2 EL gehackte Haselnüsse, 1 EL Puderzucker

Die genaue Anleitung zu dem [Biskuitboden findest du hier](#). Biskuitboden in 22 - 24 cm Tortenring backen und in 3 Ebenen schneiden.

## Anleitung

1. Himbeeren waschen, vorsichtig trocken, tupfen und mit einer Gabel zerdrücken. Alternativ, bei gefrorenen Himbeeren, Himbeeren in ein Topf geben und erwärmen bis sich die Himbeeren auflösen. Dann Himbeeren pürieren und Kerne raus sieben. Zucker und Zitronenschale dazu geben.
2. Weiße Schokolade über ein Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen.
3. Himbeermischung in weiße Schokolade unterheben. Kühlen lassen.
4. Sahne steif schlagen und in Himbeer Mischung unterheben. Kühlen lassen.
5. Haselnussbiskuit in 3 Ebenen schneiden und gleichmässig weiße Schokolade-Himbeer zwischen jeder Ebene geben. Circa mit einem Drittel der Schoko-Himbeer Füllung die Torte bedecken.
6. Weiße Schokolade für Schoko-Pinselstriche (Brush strokes) schmelzen lassen (Mikrowelle oder über einem Wasserbad).
7. Weiße Schokolade mit Lebensmittelfarbe (geeignet für Schokolade) pink färben.
8. Ein Backblech oder großen Teller mit Backpapier belegen. Kleine runde Klecks (circa 2 Euro Stück Größe) auf Backpapier geben. Dann mit einer Winkelpalette, Löffel oder einem Pinsel an einer Seite des Kleckses ansetzen und ziehen. Nicht zu sehr drücken - das Backpapier sollte nicht wirklich sichtbar sein, sonst brechen die Schoko-Pinselstriche. Backblech oder Teller für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
9. Brushstrokes mit einer Winkelpalette vom Backpapier trennen und an die Torte drücken.
10. Torte mit frischen Früchten, gehackten Haselnüssen und ein wenig Puderzucker dekorieren und kühl stellen.