



## Zitronen-Himbeer-Torte

---

Sahnetorte mit fertig gebackenen Biskuitböden aus dem Supermarkt oder vom Bäcker.

### Zutaten:

---

1 dreifacher Schokoladen Biskuitboden (26cm, fertig geschnitten)

Für die Füllung:

750g Sahne

3 Päckchen Sahnesteif

200g Zucker

Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

200g Himbeeren

Für die Deko:

50g Krokantstreusel

2 Zitronen

### Zubereitung

---

Sahne mit dem Zucker und dem Sahnesteif steif schlagen und in drei Teile aufteilen. Den ersten Teil mit Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale mischen.

16 schöne Himbeeren beiseite stellen und den Rest pürieren und unter den zweiten Teil Sahne mischen.

Beide Sahne mischungen in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen.

Auf den Boden abwechselnd einen Ring aus Zitronensahne und Himbeersahne spritzen. Nächsten Boden auflegen und wieder abwechselnd Ringe aus dem Rest Zitronensahne und Himbeersahne spritzen.

Letzten Boden auflegen und die Torte komplett mit der Hälfte der restlichen Sahne einstreichen und mit Krokantstreuseln bestreuen.

Von den Zitronen die Spitzen abschneiden und aus dem Mittelteil jeweils 8 dünne Scheiben schneiden. 16 Sahnetupfen auf die Torte setzen und jeden Tupfen mit einer Zitronenscheibe und einer Himbeere dekorieren.

Bis zum servieren kalt stellen.