

# REZEPT

# „Red Velvet Cake“



## FÜR DEN BODEN BRAUCHST DU

- 500g Mehl
- 100g Stärke
- 375g weiche Butter
- 9 Eier
- 563g Zucker
- Vanillepaste
- ¼ TL Salz
- 1 EL Apfelessig
- 450ml Buttermilch
- Lebensmittelfarbe Rot
- 1 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 4 EL Backkakao

Form: Backrahmen 34 cm x 28,5cm  
(wenn du deine Herzform selbst gestalten willst) oder Herzbackform



180 °C Ober-/Unterhitze



ca. 2 1/2h



mittel

## FÜR DIE FÜLLUNG BRAUCHST DU

- 175g TK Himbeeren
- 1 EL Stärke
- 1 EL Zucker
- etwas kaltes Wasser

## FÜR DIE CREME VERWENDEN WIR

Als Tortencreme verwenden wir unsere „FunCakes Enchanted Creme“. Diese wie auf der Packungsanleitung herstellen. Du brauchst dafür nur Milch und Wasser.



## ZUBEREITUNG:

### BODEN

1. Ofen auf 180 C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanille aufschlagen (mit Schneebesenaufsatz, soll richtig hell aufgeschlagen werden)
3. Eier nach und nach, unterrühren, zu Buttermasse geben, verbinden lassen und danach Masse nochmal aufschlagen
4. Mehl, Kakao, Backpulver und Natron in eine extra Schüssel sieben
5. Mehlmischung unter Buttermasse heben, dabei mit roter Lebensmittelfarbe den Teig je nach Belieben einfärben
6. Buttermilch und Apfelessig nacheinander getrennt zum Teig geben und kurz unterrühren (bis sich Flüssigkeit mit Masse verbunden hat)
7. Masse danach gleich in Backrahmen-/ Form geben
8. Bei 180 C Ober-/ Unterhitze ca. 45 min backen lassen
9. Boden vor der Weiterverarbeitung auskühlen lassen

### HIMBEERSCHICHT

1. Stärke mit kaltem Wasser verrühren
2. Beeren mit Zucker warm werden lassen
3. Stärkegemisch zu warmen Beeren dazugeben und dann unter Rühren aufkochen lassen
4. So lange kochen lassen bis gewünschte Konsistenz erreicht ist
5. Masse mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen

## ABLAUF:

1. Butter rausstellen (damit sie weich wird)
2. Böden backen
3. Wenn Böden im Ofen sind Himbeerschicht zubereiten und auskühlen lassen
4. Böden auskühlen lassen
5. Wenn Form selbst gestaltet wird, dann jetzt die gewünschte Form aus Backpapier ausschneiden und als Schneidevorlage nehmen -> Böden ausschneiden
6. gewünschte Anzahl an Schichten schneiden
7. Enchanted cream zubereiten
8. Torte mit der Himbeerschicht füllen und mit der Creme verzieren
9. Dekoriere deine Torte nach Belieben mit frischen Früchten, Streuseln oder sonstiger Zuckerdeko