



# Jettentorte mit Waldhimbeeren Dünaer Art



## Zutaten für die Torte unten rum (Boden)

- Butterkekse, genügende Menge
- 125 Gramm Butter
- 3 Esslöffel (oder etwas weniger) Zucker
- 2 Eier von freilaufenden Steppenhühnern
- 1 Esslöffel nitratarmses Wasser
- 75 Gramm Zucker (oder etwas weniger)
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 100 Gramm Mehl, weiß (gern auch weißes Ökomehl)
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver (ohne Tee)



## Zutaten für die Torte oben rum (Belag)

- 200 Gramm Philadelphia-Käse
- 100 Gramm Puderzucker
- und jetzt geht's ans Eingemachte:
- 2 tiefgekühlt gewesene und gut abgetroffene Pakete **Himbeeren** oder - besser noch - selbst gepflückte Waldhimbeeren, jedenfalls ohne Maden
- 3 Achtel Liter geschlagene Schlagsahne ohne Stich
- 1 Viertel Liter **Himbeersaft**, gewonnen aus vorgenannten Himbeeren oder einem Teil derselben
- 1 Esslöffel Rosenwasser aus Shiraz
- 4 Blatt oder Blätter rote Gelatine aus BSE-freien Rinderknochen, z.B. vom Harzer Roten Höhenvieh



## Zubereitung

Der Boden einer Springform ist mit Backpapier auszulegen.

Sodann kommen die Butterkekse flächendeckend darauf, die Ränder sind lückenlos auszukrümeln!

Die Butter auflösen oder schmelzen und die bis zu 3 Esslöffel Zucker beirühren; diese Masse sodann über die Kekse gleichmäßig verteilen.

Einen Bisquit-Teig nach Hausfrauenart herstellen und als nächsten in die Springform hinein geben.

Das Ganze nun bei 180° Celsius in der Röhre 20 bis 30 Minuten ausbacken. Anm.: Versuche mit 12 oder 6 Min. bei 360° bzw. 720° C schlugen fehl!

Während des völligen Abkühlens den Philadelphia-Käse samt den bis zu 100 Gramm Puderzucker sehr fein oder homogen vermengen und auf den erkalten Boden gleichmäßig dick - z.B. mit einer feinen Maurerkelle aufgeben.

Jetzt die rohen **Himbeeren** - mit Ausnahme einer guten und großen Aufzuhebenden - flach auf diese Masse aufgeben und leicht andrücken, so dass die eine oder andere Himbeere in die liegende Masse eindringt.

Nun den Vanille-Zucker unter die geschlagene Sahne heben und ebendiese auf die Oberfläche der Himbeeren draufspachteln.

Den Spachtel genüsslich ablecken.

Die aufgelöste Gelatine und - bei kundigen Genießern verfeinerten orientalischen Geschmacks - das Rosenwasser in den **Himbeersaft** geben, beides homogenisieren und - sobald diese Mischung anzudicken anhebt - ebendiese der Sahne - in die Form gießend - überziehen.

Mit dem Kirschkernstecher einen durchgehenden Bohrkern ziehen und diesen auf leckeren Geschmack, ansehnliche Farbe, Vollständigkeit und steife Konsistenz überprüfen.

Das Bohrloch mit der einzeln aufgehobenen großen **Himbeere** artig abdecken.

Sodann die Form vorsichtig lösen, eine häkeldeckenartige runde und randlich hübsch hervorstulpende Papierdecke oder -rosette kunstvoll unter die Torte heben, dieses nun auf eine Tortenplatte schieben und den Gästen zu Tee oder Kaffee servieren.

Beim Servieren darauf achten, dass dem Verfasser dieses Rezeptes in der hier vorliegenden Fassung je zwei Tortenstücke zurückzulegen und gekühlt in einer Tupperbox zu überbringen sind. Dies dient ausschließlich der kontinuierlichen Qualitätskontrolle.

Weitere Anregungen werden gern entgegengenommen unter wanderungen@karstwanderweg.de.

*Nach einem alten Hundehänger(in)rezept, geschrieben von Firouz Vladi am 13. Juli 2005 auf Düna*