### 1/2 Biskuitboden

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Herbst



#### Zutaten

	4	Eier
	100 G	Zucker
	1 EL	Vanillezucker
	1 TL	Zitronensalz
	1 EL	Mineralwasser
•	120 G	Weizenmehl
•	1 GEH. TL	Backpulver

# Zubereitung

- Eier, Zucker, Vanillezucker und das Zitronensalz gut aufschlagen und anschließend das Mineralwasser dazugeben.
- 2. Das Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben.

Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben.

3. In einer Tortenform ca. 25 Minuten bei 180 C° backen.

Danach gut Auskühlen lassen.



### 2/2 Creme

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Herbst



#### Zutaten

250 ML	Schlagobers
250 G	Topfen
500 G	Joghurt
100 G	Staubzucker
	Vanillezucker
8 BLATT	Gelatine
5 EL	Milch
3-4 EL	Preiselbeermarmelade oder Früchte der Saison

## Zubereitung

- 1. 8 Blatt Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
- 2. Schlagobers aufschlagen, Topfen, Joghurt, Staubzucker und Vanillezucker dazugeben und unterrühren.
- **3.** Gelatine ausdrücken und in 5 El warmer Milch auflösen vorsichtig unter die Masse rühren.
- 4. In ein Drittel der Creme 3-4 EL Preiselbeermarmelade hinzugeben.

Oder nach Belieben Früchte der Saison

- Die Creme abwechselnd darauf streichen und mit der Gabel ein Muster ziehen, danach Kühl stellen.
- 6. Torte nach Belieben verzieren.

