1/2 Biskuit

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Sommer



Zutaten

6	Eiklar
180 G	Zucker
1 TL	Vanillezucker
6	Dotter
180 G	Mehl
1 PKG	Backpulver
1 MESSERSPITZE	Zitronensalz

Zubereitung

1. Eiklar und Zucker schaumig schlagen.
2. Dotter und Salz hinzugeben.
3. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben.
4. In eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform geben und bei 180 ° C Heißluft ca. 25 Minuten backen.
5. Nach dem Auskühlen 2x durchschneiden und mit Creme füllen.

2/2 Creme

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Sommer



Zutaten

500 G	Schlagobers
500 G	Topfen
250 G	Sauerrahm
8 BLATT	Gelatine
4 EL	Milch
	Zucker nach Belieben
1 HANDVOLL	Schwarzbeeren

Zubereitung

1. Schlagobers steif schlagen.
2. Topfen und Sauerrahm unterheben.
3. Gelatine in Wasser erweichen, dann in warmer Milch auflösen.
4. Zucker nach Geschmack dazu geben.
5. Die Hälfte der Creme mit einer Handvoll pürierten Schwarzbeeren verfeinern.
6. Weiße Creme in den unteren Teil der Torte füllen.
7. Lila Creme in den oberen Teil der Torte.
8. Torte 3-4 Stunden kühl stellen
   und dann mit Schlagobers und Beeren verzieren.