

Wolkentorte mit Himbeeren

Zutaten Teig:

4	Eigelb
80 g	Zucker
100 g	Butter
2 El.	Milch
125 g	Mehl
½ Tüte	Backpulver



Zutaten Baisermasse:

4	Eiweiß
200 g	Zucker
2 Tl.	Vanillinzucker
60 g	gehobelte Mandeln

Zutaten Himbeer Sahne:

400 g	Sahne
2 Tüten	Sahnesteif
1 Paket	TK Himbeeren

Backofen vorheizen

Umluft 160°

Ober-/Unterhitze 180°

Auf mittleren Schiene 25 - 30 Min. backen

Zubereitung:

1. 2 Springformen (26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Eigelb mit Zucker, Butter und Milch sehr schaumig rühren.
3. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.
4. Den Teig in 2 Portionen teilen und in die Springformen streichen.
5. Eiweiß mit Zucker und Vanillinzucker schnittfest schlagen.
6. Die Masse auf die beiden Böden verteilen.
7. Mit einem El. Wellen eindrücken und mit gehobelten Mandeln bestreuen.
8. Die Böden backen und abkühlen lassen.
9. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
10. Von den abgekühlten Böden das Backpapier entfernen.
11. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Rahmen darum legen.
12. Die Hälfte der Sahne auf den Boden verteilen.
13. Auf die Sahne die gefrorenen Himbeeren verteilen.
14. Mit der restlichen Sahne die Himbeeren bedecken.
15. Den zweiten Boden in 12 Tortenstücke schneiden und auf die Sahne auflegen.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/torten-rezepte/wolkentorte-mit-himbeeren.html>