



Kurz Rezept - Himmelstorte

Info

Backzeit: ca. 40 min

Backtemperatur: 160°C Umluft (auf 2 Ebenen)

Portion: eine Torte (Ø 24cm)

Zubereitung

- Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Butter einen Rührteig herstellen.
- Den Teig mit bemehlten Händen in 2 Springformen (24cm) drücken.
- Eiweiß mit Zucker steif schlagen und ebenfalls in den 2 Formen (auf dem Teig) verteilen.
- In einer Form das Eiweiß mit Mandelblättchen bestreuen.
- Bei 160 Grad (Umluft) ca. 40 Minuten backen (nach 25 Minuten evtl. die beiden Schienen tauschen).
- Sahne mit Sahnefest und Vanillezucker steif schlagen.
- Frische Erdbeeren oder andere Früchte waschen, in Stücke schneiden und mit der Sahne vermischen.
- Um den abgekühlten unteren Boden (ohne Mandeln) einen Tortenring legen. Die Erdbeer-Sahne auf dem Boden verteilen. Den oberen Boden in 12 Stücke schneiden und drauflegen.
- Bis kurz vor dem Servieren im Kühlschrank lagern. Den Tortenring vorsichtig lösen und die Sahne am Rand glattstreichen.

Optional: Für eine fruchtige Sahne:

- Beim Aufschlagen der Sahne den Vanillezucker weglassen.
- Marmelade in die fertig geschlagene Sahne von Hand einrühren.

Optional: Für eine Schoko-Sahne:

- Back-Kakao bei Aufschlagen in die Sahne einrühren



Zutaten für die Böden

- 150g Mehl (Typ 405)
- 1 TL Backpulver
- 100g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker (8g)
- 5 Eigelbe (Größe M)
- 100g weiche Butter

Zutaten für den Belag

- 5 Eiweiß (Größe M)
- 190g Zucker
- 100g Mandelblättchen

Zutaten für die Füllung

- 400 ml Schlagsahne (mind. 30%)
- 2 Pck Vanillezucker (8g)
- 2 Pck Sahnefest (8g)
- Frische Erdbeeren oder andere Früchte

optional:

- 60g Marmelade oder
- 1 TL Back-Kakao

Teilt gern eure Bilder auf Social Media mit dem Hashtag #kerstinsweetdreamcakes und markiert mich bei Facebook und Instagram. Ich freue mich auf eure Bilder. Tretet unserer kleinen Community bei Facebook bei in der Gruppe Sweet Dreams - Süße Leckereien www.facebook.com/groups/316776872750882 Findet weitere leckere Workshop Themen auf meiner Website.



Kontakt:
Kerstin Nittel 0160/5563185

Homepage:
www.sweetdreamcakes.de

E-Mail:
kerstin@sweetdreamcakes.de

Instagram:
[kerstins.sweet.dream.cakes](https://www.instagram.com/kerstins.sweet.dream.cakes)

Facebook:
Kerstins Sweet Dream Cakes

