

Himbeertorte-Biskuitkuchen gebacken und serviert auf der White Lady



Abbildung 1 Rezeptidee von Martina Ziehl mit Pampered Chef

Zutaten:

- 4 Eier trennen
- 150 g Zucker
- 4 EL lauwarmes Wasser
- 150 g Weizenmehl Type 405
- 1 P. Van. Zucker
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1-2 P. roten Tortenguss

Zubereitung:

Eiweiß und Vanillezucker mit Hinzunahme des Thermomix-Schmetterling 3 Minuten/Stufe 4

Zum Eischnee noch 50 g Zucker hinzugeben – 20 Sekunden /Stufe 4

Nun den Schmetterling entfernen und den Eischnee in eine gr. Schüssel umfüllen.

Eier, Wasser und restlichen Zucker in den TM geben – 2 Minuten/Stufe 4

Backpulver zum Mehl vermengen und zur Eimischung hinzugeben – 1 Minuten/Stufe 3

Die Teigmasse zum Eischnee in der Schüssel hinzugeben und mit einem Scraper/Schaber leicht und soft unterheben.

Lege einen Tortenring (Edelstahl – Rand leicht fetten) auf deine leicht gefettete White Lady (gr. weißer runder Stein) – die Größe deines Kuchens bestimmst du selbst indem du den Tortenring auf deine Wunschgröße einstellst. Du kannst noch etwas mit dem Streufix bemehlen.

Lasse dein Teig in den Tortenring fließen und streiche den Teig glatt.

Dein Backofen ist auf 180°/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach vorgeheizt/ca. 25 Minuten backen/Stäbchenprobe machen – bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Den Kuchen nun auskühlen lassen.

Mit Früchten deiner Wahl belegen – ich nahm frische Himbeeren – und 1-2 P. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem EL von innen nach außen auf die Früchte auftragen – wieder gut auskühlen und fest werden lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen.

Deine Martina Ziehl mit Pampered Chef

www.ziehl.shop-pamperedchef.de



Abbildung II Himbeertorte mit Biskuitboden - Pampered Chef White Lady