

Erdbeer-Baiser-Torte

(von Constanze E.)

Ein Erdbeergelee kochen aus 200 ml Erdbeersaft (www.ratiodrink.de) unverdünnt von ratiodrink und 200 gr Gelierzucker 2:1 nach Packungsanweisung zu Gelee kochen.

Boden

3 Eigelb mit 3 Eßl. Heißem Wasser schaumig schlagen. 100 Gramm Zucker + 1 Päckchen Vanillezucker langsam dazu geben und weiter schaumig schlagen. 75 Gramm Stärkemehl und 75 Gramm Weizenmehl mischen. 1 TL Backpulver untermischen.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 180 Grad 20 min backen und auskühlen lassen mit einer Gabel in den Boden mehrmals einstechen.

Gelee auf dem Boden verteilen

750 Gramm Erdbeeren (wer es nicht so süß mag kann auch Johannisbeeren nehmen) waschen, putzen und auf dem Tortenboden verteilen.

Baiser

3 Eiweiß steif schlagen und 100 Gramm Zucker einrieseln lassen.

Auf den Erdbeeren verteilen und mit dem Löffel kleine Mulden und Häufchen ziehen.

Bei 200 Grad ca 10 min backen bis das Baiser goldbraun ist.

Auskühlen lassen. Guten Appetit.

