

Himmlische Torte

Rührteig:

100g Butter
125g Zucker
4 Eigelb
150g Mehl
½ Teel. Backpulver
Etwas Milch

Baiser:

4 Eischnee
200g Zucker
100g Mandelblätter (zum drauf streuseln)

Füllung:

2 Becher Sahne
2 Becher Sauerrahm
75g Zucker
Saft einer Zitrone
6 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Halben Rührteig in eine runde, gefettete Backform streichen (27cm)
Halbe Beisermasse draufgeben und Mandelblätter drauf streuen.
Bei Mittelhitze ca 25-30min backen
Die zweite Hälfte ebenso backen
Für die Füllung Sahne mit Zucker steif schlagen, Sauerrahm und Zitronensaft dazu geben
und zuletzt die aufgelöste Gelatine dazu geben. Die Füllung auf einen Boden streichen, den zweiten
Tortenboden drauflegen und kalt stellen.