

Himmelstorte

Zutaten

für die Böden:

125g Margarine

100g Zucker

4 Eigelb

150g Mehl

1 Teel. Backpulver

4 Eiweiß

175g Zucker

1 Tüte Mandelblätter

für die Füllung:

ca. 300 ml Sahne 1 T. Sahnesteif

Obst nach Geschmack, z.B.

Himbeeren, Erdbeeren oder

Heidelbeeren (frisch oder gefroren))



Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten rührt man einen Teig und streicht ihn in 2 Springformen gleichen Durchmessers glatt. Eiweiß und Zucker werden sehr steif geschlagen und auf dem Teig verteilt. Anschließend gibt man noch die Mandeln darüber.

Backzeit: 30 Minuten

Umluft: 160 Grad

Ober-Unterhitze 175 Grad

Wenn die Böden ausgekühlt sind, belegt man einen mit dem je nach Süße und Geschmack nur leicht oder gar nicht gezuckerten Obst und gibt die mit etwas Zucker und Sahnesteif geschlagene Sahne darüber.

Den 2. Boden schneidet man vor, bevor man ihn auf die Torte legt; so lässt sich diese vor dem Servieren besser zerteilen.

Muffins

Zutaten:

100g Butter
100 g Zucker
2 Eier
100 g Mehl
½ Teel. Backpulver

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren. Das mit Backpulver gemischte Mehl darunter mengen. Die flüssige Butter unterrühren.

Den Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Form für 12 Muffins geben und ca. 20 Minuten bei 175 Grad Ober-Unterhitze backen.

Tipp: Nach dem Backen mit Zitronenglasur und Zuckerstreuseln verzieren.

