

„Mai“

Sommertraum-Torte

Mit Mandel-Meringue und frischen Beeren

Heissluft 170°C

1 Stück

180 g Mandelmehl (3½ dl)

165 g Puderzucker (3 dl)

6 Eierweisse

35 g Zucker (2½ EL)

140 g Puderzucker (2½ dl)

1 Zitrone

Lebensmittelfarbe rot



Füllung:

5 dl Vollrahm

Frische Beeren

Mandelmehl und 165 g Puderzucker zusammenrühren.

Eiweiss steif schlagen, Zucker und 140 g Puderzucker begeben, weiterschlagen, bis die Masse steif ist. Zitronenschale und ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe begeben und vorsichtig die Mehlmischung einmischen.

4 Rondellen mit einem Durchmesser von ca. 18 cm auf ein Backblech, bedeckt mit Backpapier, formen.

Ca. 15 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen. Den Kuchen danach auf dem Backblech abkühlen lassen.

Den Vollrahm fest schlagen, auf die 4 Böden gleich verteilen und auf dem Deckel dann mit frischen Beeren dekoriert.



Copyright 2016



KIA-MIA