

Biskuittorte mit Buttercreme und Himbeerspiegel



Rezept und Fotos von Aldona Led

Zutaten

Biskuit

4 Eier

180 g Zucker

4 El Wasser

150 gr. Mehl

50 gr. Maizena

Backpulver

Creme:

3 Eier

7 El Zucker

500 g Butter

Dekoration:

Himbeeren

Himbeere Götterspeise

Sahne

Zubereitung:

Biskuit

Eier, Zucker und Wasser schaumig aufrühren (ca. 10-15 Minuten, Ballonschneebeesen).

Dann Mehl , Maizena und Backpulver unterheben
(Unterhebrührelement oder Kochrührelement)

Creme :

Eier + Zucker mit Ballonschneebeisen und 32 Grad aufschlagen,
500 g Butter schaumig aufrühren und die Eiermasse langsam
unterheben (dabei ganze Zeit aufschlagen)

Die Torte ein mal durchschneiden mit Teil von Creme
bestreichen , zudecken .



Fotos: Aldona Led

Mit der Rest der Creme bestreichen, mit Sahne verzieren und
mit Himbeeren belegen und Himbeere Götterspeise drauf machen (
gemacht mit weniger Wasser)!



Foto Aldona Led