

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 Ballonschneebesen 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