

Biskuittorte mit Himbeergelee

Ergibt: 12 Stücke

Zutaten:

Für den Boden

6 Eier

6 EL Wasser

120 g Erythrit

90 g Mehl

90 g Speisestärke

2 TL Backpulver

Für die Creme

700 g Skyr

4 TL San-apart

Flavour Drops Vanille

Für das Himbeergelee

500 g Himbeeren

Flavour Drops Vanille

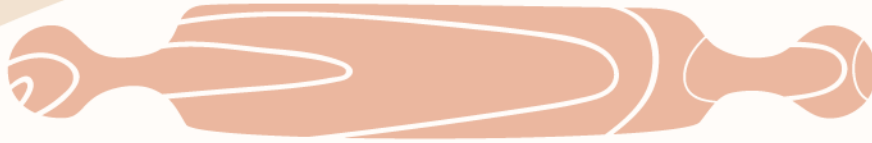
2 P Gelatine Fix (Sofort-Gelatine)

Zubereitung:

1. Für den Teig die Eigelbe mit dem warmen Wasser und etwa 2/3 des Erythrits schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und über die Eigelbcreme sieben, den Eischnee dazu geben und alles vorsichtig mit dem Schneebesen durchziehen.

2. Den Teig in eine unten mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 180°C ca. 20 - 30 Minuten backen.

3. Den Kuchen abkühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden. Einen Tortenring um den unteren Boden setzen.



4. Für den Belag Skyr mit den Flavour Drops nach Belieben süßen. Unter Rühren das San-Apart gut unterheben. (am besten in der Küchenmaschine 1-2 Minuten rühren)
5. Etwas von dem Belag zum Dekorieren in eine Spritztülle füllen. Den restlichen Belag auf den unteren Boden setzen, den zweiten Boden darauf setzen.
6. Für das Himbeergelee die Himbeeren – bis auf 12 für die Deko – pürieren. Dann nach Belieben mit Flavour Drops süßen. Die Gelatine unter ständigem Rühren hinzufügen. Das Himbeergelee auf den zweiten Boden streichen.
7. Den Kuchen mit der restlichen Creme und den Himbeeren dekorieren.

Tipp: Sehr lecker ist es auch, wenn man noch zusätzlich frische Himbeeren mit in die Creme gibt.

