

# Rezept für eine Himmelstorte mit Erdbeeren

## Hilfsmittel

Tortenring

Springform 26cm Durchmesser

## Zutaten

- 125g Butter
- 125g Zucker
- 5 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker oder am besten das Mark einer halben Vanilleschote
- 150g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 100g Mandelblätter

## Für den Eischnee

- 130g Zucker
- 5 Eiweiß

## Für die Füllung

- 600g Sahne
- Ca. 500g Früchte
- 3 Päckchen Sahnesteif

## Zubereitung

Für den **Teig** müsst ihr 125g Butter und 125g Zucker zu einer cremigen Masse mixen. Danach trennt ihr die Eier und gebt die Eigelbe zur Butter-Zucker-Masse und rührt sie ein. Das Eiweiß stellt ihr zur Seite. Als Nächstes werden 1 Päckchen Vanillezucker oder das Mark einer halben Vanilleschote, ½ Päckchen Backpulver und 150g Mehl dazugegeben und mit den anderen Zutaten gemischt. Am Ende kommt eine sehr zähe Masse heraus. Das muss so sein. Wundert euch also nicht. ;)

Nun ist der **Eischnee** dran. Dafür schlagt ihr die 5 Eiweiße steif und fügt nach und nach 130g Zucker ein. Der Eischnee sollte sehr fest sein. Nun könnt ihr den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Springform, bestenfalls zwei Springformen mit Backpapier bestücken und einfetten, damit ihr die Böden in einem Arbeitsgang backen könnt. Falls ihr nur eine Form habt, könnt ihr den zweiten Boden backen, nachdem ihr den ersten aus der Form gelöst habt. Ich lege das Backpapier immer erst auf den unteren Teil der Form und klemme den Rand der Form dann obendrauf, sodass nur der Boden der Springform mit Backpapier belegt ist. Dadurch wird der Teig schön rund und der Rand lässt sich später einfach mit dem Messer lösen.

Der zähe **Teig wird halbiert und auf die zwei Springformen aufgeteilt**. Wenn ihr nur eine Form habt, müsst ihr warten bis der erste Boden gebacken ist. Dünn und gleichmäßig auf den Boden der Springform streichen. Der Teig ist ganz dünn. Etwa 0,5 cm würde ich schätzen. Der Eischnee wird

ebenfalls halbiert und auf die zwei Böden aufgeteilt. Bei einem der Böden streut ihr 50g Mandeln oben auf den Eischnee und bei dem anderen die restlichen 150g Mandeln.

Die Böden werden bei **180°C ca. 25-30 Minuten** gebacken. Der Boden mit 150g Mandeln wird der Deckel der Torte. Nach dem Backen müsst ihr ihn sofort mit einem scharfen Messer in 12 Stücke schneiden. Ihr könnt das Messer anfeuchten, dann geht es etwas einfacher. Den anderen Boden lasst ihr ganz und befreit ihn nach dem Auskühlen von der Form und dem Backpapier.

Für die **Füllung** schlagt ihr 600g Sahne mit 3 Päckchen Sahnesteif auf und fügt noch einen Esslöffel Vanillezucker hinzu. Als Früchte habe ich Erdbeeren genommen. Ca. 250g Erdbeeren werden in Scheiben geschnitten. Nun schneidet ihr die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke. Die Erdbeerstücke werden unter die Sahne gezogen.

Um den Boden legt ihr nun einen Tortenring und streicht 1/3 der Erdbeersahne auf den Boden. Die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren könnt ihr auf der Sahneschicht verteilen und dann die restliche Sahne obendrauf geben. Wer zu faul ist, kann auch einfach alle Erdbeeren würfeln und in die Sahne geben. Sobald die gesamte Sahne auf dem Boden verteilt ist, werden die abgekühlten Stücke als Deckel auf die Sahne gelegt. Juhuuu und nun ist die Torte fertig und ihr könnt sie probieren.