

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier
120 g Zucker
1 P. Vanillezucker
80 g Mehl

Füllung:

800 g Sahne

300 g TK Himbeeren

100 g Baiser

Guss:

1 P. Tortenguss rot
1 P. Getränkepulver Himbeer

oder :

1 Fl. Fruchtsoße

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 18min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß anschlagen mit dem Zucker im **Schlagkessel** zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit dem **Softliner** unterziehen. Mehl und Puddingpulver mit dem **Müllermeister** über die Masse sieben und mit dem **Softliner** unterheben.

Den **Torten-Profi** (26 cm) mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** stellen, den Teig einfüllen, glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 18 Min. backen .

Boden nach dem Auskühlen mit dem **Torten-Garniermesser** einmal durchschneiden. Den oberen Boden in den Sankt Johann legen. Sahne steif schlagen 1/3 der Sahne in den **Sankt Johann** streichen. Die gefrorenen Himbeeren darauf verteilen. Die Baiser im **Schlagkessel** mit dem **Wellholz** zerkleinern und die Hälfte davon über die Himbeeren geben. Die Himbeer-Baisermasse mit Sahne bestreichen, damit alles abgedeckt ist und den 2. Boden auflegen. Torte auf den **Profi-Tortenhelfer** stürzen und außen mit restlicher Sahne einstreichen. Mit einem Löffelrücken Vertiefungen in die Sahne drücken.

Den Tortenguss nach Anleitung kochen, vom Herd nehmen und das Getränkepulver unterrühren.

Etwas abkühlen lassen und mit einem Löffel auf die Kuppel laufen lassen.

Mit den restlichen Baiserstückchen verzieren. Mit Hilfe des **Torten-Garniermesser** auf die **Blue Line Devonport** umsetzen und nach ca. 2 Stunden servieren.