

Zutaten:

Boden:

3 Eier
100 g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
70 g Mehl

Füllung:

8 Blatt Gelatine weiß
500 g Himbeeren
250 g Mascarpone
150 g Zucker
Saft einer Zitrone
600 g Sahne

Deko:

1 P. Götterspeise rot
1/4 l Wasser
2 EL Zucker

200 g Sahne

Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Boden:

Eier trennen, Eiweiß mit dem Zucker im **Schlagkessel** zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit dem **Softliner** unterheben. Mehl und Puddingpulver mit dem **Müllermeister** über die Creme sieben, mit dem **Softliner** unterziehen. **Rosenform** auf **Dauerbackunterlage** und **Thermostar** stellen, den Teig einfüllen mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min backen bei 200°.

Füllung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone mit Zucker und Zitronensaft im **Schlag-kessel** verrühren, Himbeeren unterrühren. Gelatine auflösen, angleichen und unter die Himbeercreme rühren. Sahne im **Cup 1 l** steif schlagen, unterheben. **Rosenform** auf die **Devonport rund** umsetzen. Füllung auf dem Boden mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen. *Gut durchkühlen lassen.*

Deko:

Götterspeise mit angegebener Wassermenge auflösen und auf die Torte gießen. Vor dem Verzehr die ge-

schlagene Sahne in den **Spritzbeutel** mit **Stertülle 12** einfüllen und die Torte mit Sahnetupfen verzieren.