

Backduell (home edition 😊)

Folgende Aufgabe habt ihr beim Backduell:

Backt zu Hause eine Himbeertorte.

(Backanleitung siehe unten)

Ihr habt bis nächsten Mittwoch Zeit.

(Man/ Frau schafft die Torte nicht an einem Tag!!!)

Folgende Ergebnisse wollen wir sehen (und werden sie bewerten):

1. Ein Foto, das eure Torte zeigt.
2. Ein Foto, das die Küche zeigt, nachdem IHR! die Küche danach aufgeräumt habt.
3. Der erste Kommentar eurer Eltern, nachdem sie euch Stück von eurer Torte gekostet haben...

Viel Erfolg und guten Appetit!

Himbeertorte (glutenfrei!)

Biskuitboden:

Zutaten: **6 Eier**
150 g Zucker
150 g Mondamin
1 P. Backpulver (4 TL)



- 1) Eier trennen (wenn ihr das noch nie gemacht habt, fragt eure Mama!)
- 2) Eigelb mit Zucker schaumig rühren
- 3) Eiweiß steif schlagen
- 4) Eiweiß zu Eigelb zusammenschütten
- 5) Mondamin + Backpulver auf Eiweiß sieben
- 6) Alles vorsichtig unterheben (**nicht** mit dem Rührgerät!)
- 7) Runde Kuchenform vorbereiten: auf Boden Backpapier spannen – Form **nicht** einfetten! Teigmasse in Form.
- 8) Backen: ca. 30 min bei 180°C Umluft
- 9) 5 min abkühlen lassen, dann vorsichtig die Backform entfernen – und den Biskuitboden so legen, dass das Backpapier oben ist.
- 10) 2 min warten, dann ganz vorsichtig das Backpapier ablösen
- 11) Ganz abkühlen lassen und einmal in der Mitte quer zerteilen, so dass ihr eine obere und eine untere Tortenhälfte habt.

Füllung:

Zutaten: **250 g Quark**
300 g Frischkäse (1 Pack)
200 g H-Sahne (1 Pack/Becher)
2 Päckchen Tortenguss
70 g Zucker
1 P. gefrorene Himbeeren (ca. 500 g)
3 EL Puderzucker
¼ l abgetropfter Fruchtsaft o. Wasser



- 1) Himbeeren auftauen lassen, abtropfenden Fruchtsaft auffangen
- 2) Schlagsahne mit gesiebttem Puderzucker steif schlagen
- 3) ¼ l Fruchtsaft/Wasser mit Tortengusspulver und Zucker vermischen und aufkochen, kurz abkühlen lassen
- 4) Quark und Frischkäse mit Himbeeren vorsichtig mischen
- 5) Tortenguss zugeben und unterrühren
- 6) Geschlagene Sahne zugeben und vorsichtig unterrühren
- 7) Füllung auf unteren Teil des Tortenbodens geben (Tortenring notwendig)
- 8) Oberen Tortenboden drauflegen
- 9) Über Nacht (12 Stunden) in den Kühlschrank
- 10) Nach Lust und Laune garnieren (z.B. mit Sahne und ganzen Himbeeren und Schokostreuseln)