

Biskuitkranz mit Himbeerfüllung

Luftiger Biskuit mit einer cremig – aromatischen Füllung!
Kuchengenuss pur!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*
100g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
120g helle glutenfreie Mehlmischung
1/2 P. Backpulver

Für die Himbeerfüllung:

250g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
250ml Sahne (ggf. laktosefrei)
150g frische Himbeeren
2 EL Puderzucker
1 P. Vanillezucker
1 P. Sahnesteif

Zur Dekoration:

50ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1 TL Puderzucker
1/2 P. Sahnesteif
gehackte Pistazien
frische Himbeeren

Fett für die Form

Glutenfreies Paniermehl zum Ausstreuen

1. Eine Ringform fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

2. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in die Ringform einfüllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 30 – 35 Minuten backen. Fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen, da der fertige Kuchen direkt nach dem Backen sehr weich ist! Ist der Biskuit ausgekühlt, mit einem Messer den Biskuit von der Ringform lösen. Falls sich der Biskuit schwer aus der Form lösen lässt, ein Messer immer wieder zwischen Form und Biskuit schieben, bis sich der Kuchen löst.



3. Die Himbeeren waschen und abtropfen lassen, anschließend pürieren.

4. Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Quark, Puderzucker, Vanillezucker und Himbeerpuree mit einem Kochlöffel verrühren, Schlagsahne unterziehen. die Masse nicht zu sehr rühren, da diese sonst sehr weich wird! Lediglich leicht verrühren! Die Himbeerfüllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen.

5. Den Biskuit zweimal waagerecht teilen. Den untersten Biskuitring auf eine Tortenplatte legen und mit Himbeercreme gleichmäßig bespritzen. Den zweiten Biskuitring auflegen und mit einer weiteren Schicht Himbeerfüllung bespritzen. Den obersten Biskuitring auflegen und auf diesen Himbeerfüllung spritzen.

6. Für die Dekoration Sahne, Puderzucker und Sahnesteif fest aufschlagen, in einen Spritzbeutel einfüllen und Sahnetuffs

auf die Torte spritzen. Mit gehackten Pistazien und Himbeeren belegen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.







