

Schneemoussetorte mit Beeren

Eine tolle Tortenkombination aus saftigem Teig, einer zarten Baisermasse, aromatischen Beeren und einer sahnigen Creme! So einzigartig köstlich, dass es gerne noch ein zweites Stück sein darf!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und maisfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

125g Butter (ggf. laktosefrei)

200g Zucker

4 Eier

150g glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

2 TL Backpulver

40g Milch (ggf. laktosefrei)

65g Mandelblättchen

Für die Füllung:

400g Beeren, gemischt (Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren)

400g Sahne (ggf. laktosefrei)

2 P. Sahnesteif

400g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)

1 EL Zitronen- oder Limettensaft

65g Zucker

2 P. Vanillezucker

rezepte-glutenfrei.de

1. Den Boden einer Springform mit Backpapier auskleiden und den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Teig herstellen. Butter und 100g Zucker mindestens 5 Minuten schaumig rühren, dann die Eigelbe zugeben und weitere 5 Minuten gut rühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unter die Eigelbmasse rühren. Die Hälfte der Masse in die Springform streichen.
3. Das Eiweiß sehr steif aufschlagen. Anschließend 100g Zucker unter Rühren (Handrührgerät mit Quirlen) einrieseln lassen und eine sehr steife Eischneemasse herstellen. Die halbe Menge Eischnee auf den Teig in die Springform streichen und mit der halben Menge Mandelblättchen bestreuen. Bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen etwa 22 – 24 Minuten goldgelb backen. Den fertigen Kuchenboden aus dem Ofen nehmen und mitsamt dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.
4. Mit dem restlichen Teig, Eischnee und Mandelblättchen ebenso verfahren. Beide Kuchenböden komplett auskühlen lassen.
5. Die Beeren waschen, putzen und ggf. klein schneiden. Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif aufschlagen. Quark mit Zucker und Zitronen- oder Limettensaft verrühren, dann die Schlagsahne unterheben.
6. Einen Kuchenboden vorsichtig mit einem Tortenheber auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Quarkcreme auf den Kuchenboden streichen, dann die Beeren darauf verteilen und mit der restlichen Sahnecreme bedecken. Den zweiten Kuchenboden auflegen und die Torte kühl stellen.

Tipp: Die Torte schmeckt besonders lecker, wenn sie über Nacht durchzieht!

***Wir eine Mehlmischung auf Maisbasis verwendet, [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischung auf Maisbasis, so reichen 135g davon aus.**

Milchfrei – Tipp: Für den Teig Butter durch vegane Margarine ersetzen. Anstatt Milch einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Mandeldrink, einsetzen. Für die Füllung anstatt Sahne einen

aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokosbasis verwenden. Quark durch eine Quarkalternative auf Sojabasis tauschen.

Maisfrei - Tipp: Eine maisfreie Mehlmischung lt. Liste einsetzen. Backpulver ohne Maisstärke verwenden.

Bild 1: Ein Tortenboden vor dem Backen



Bild 2: Gebackener Tortenboden



Bild 3: Den Tortenboden mit der halben Quarkcreme bestreichen...



Bild 4: ... und mit den Beeren belegen



Weitere Bilder: Fertige Schneemoussetorte



