

# Himmelstorte



Eine etwas aufwendige Torte, dafür ein himmlischer, leichter Genuss!  
Das Rezept verriet mir ein 90-jähriges Landfrauenmitglied beim Geburtstagsbesuch.  
Es braucht 1 Biskuit, eine Beeren Crème und einen Makronen-Deckel.

## Rezept Biskuit

4 Eier

120 gr Zucker                    mind. 10 Minuten schaumig schlagen

120 gr Mehl                      sorgfältig darunterziehen

In einer eingefetteten Springform (28-30cm) während 30 Minuten bei 160 °C backen. Nach dem Abkühlen halbieren.

## Rezept Beeren-Crème

500 gr Quark

250 gr Beeren

70 gr Zucker                    mit dem Schwingbesen gut verrühren

5 Blatt Gelatine (10 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft)                    in kleiner Schüssel im heissen Wasserbad schmelzen, danach die Beeren-Crème gut darunter rühren, kühl stellen

2,5 dl Rahm                      steif schlagen, sorgfältig unter die Beeren-Crème ziehen, 20 Min. kühlstellen

Den mit Backpapier ausgekleideten Springformrand wieder um das Biscuit spannen.

Danach die Hälfte der Beeren-Crème auf die 1. Hälfte des Biscuits geben. Die 2. Hälfte des Biscuits darauflegen, die restliche Beeren-Crème darauf verteilen. Eine Stunde kühl stellen.

## Rezept Makronen-Deckel

4 Eiweiss

200 gr Zucker

1 Prise Salz                      alles zusammen steif schlagen

Die Masse kreisförmig auf ein Backpapier streichen mit demselben Durchmesser der Springform.

Danach mit Mandelblättchen bestreuen.

Während einer Stunde bei 120°C im Backofen trocknen lassen. Es ist kein Malheur, wenn der Makronen-Deckel etwas zusammenfällt, (wie bei mir). Den Deckel sofort nach dem Backen von dem Backpapier lösen.

Den Springformrand von dem Beerenbiskuit lösen und den Makronen-Deckel darauflegen.

Frisch schmeckt die Torte am besten. Viel Freude beim Backen und Geniessen wünscht Sabine.