

## 1/2 Biskuitboden

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Vegetarisch    Saison: Herbst



### Zutaten

4	Eier
100 G	Zucker
1 EL	Vanillezucker
1 TL	Zitronensalz
1 EL	Mineralwasser
120 G	Weizenmehl
1 GEH. TL	Backpulver

### Zubereitung

1. Eier, Zucker, Vanillezucker und das Zitronensalz gut aufschlagen und anschließend das Mineralwasser dazugeben.
2. Das Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben.
3. In einer Tortenform ca. 25 Minuten bei 180 C° backen.

Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben.

Danach gut Auskühlen lassen.

## 2/2 Creme

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Vegetarisch    Saison: Herbst



### Zutaten

250 ML	Schlagobers
250 G	Topfen
500 G	Joghurt
100 G	Staubzucker
	Vanillezucker
8 BLATT	Gelatine
5 EL	Milch
3-4 EL	Preiselbeermarmelade oder Früchte der Saison

### Zubereitung

1. 8 Blatt Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
2. Schlagobers aufschlagen, Topfen, Joghurt, Staubzucker und Vanillezucker dazugeben und unterrühren.
3. Gelatine ausdrücken und in 5 EL warmer Milch auflösen - vorsichtig unter die Masse rühren.
4. In ein Drittel der Creme 3-4 EL Preiselbeermarmelade hinzugeben.  

Oder nach Belieben Früchte der Saison
5. Die Creme abwechselnd darauf streichen und mit der Gabel ein Muster ziehen, danach Kühl stellen.
6. Torte nach Belieben verzieren.