





Beeren-Biskuit-Omelett

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

Biskuitboden

5 Eier
150 g Staubzucker
20 g Vanillezucker
1 Prise Salz
125 g Weizenmehl, glatt

Vanille-Obers-Creme

250 ml Milch
100 g Kristallzucker
30 g Maisstärke
20 g Vanillezucker
3 Dotter
400 ml Schlagobers
20 g Sahnesteif
65 ml Rum

Beeren nach Belieben
Staubzucker zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

BISKUITBODEN – Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen und Mehl unterheben. Mit dem Dressiersack enge Spiralen (in Schneckenform, Ø ca. 12 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Bei ca. 180 °C (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten hell backen. Gut auskühlen lassen.

VANILLE-OBERS-CREME – Ca. 100 ml Milch mit 50 g Zucker, Maisstärke und Dottern verrühren. Restliche Milch mit restlichem Zucker und Vanillezucker aufkochen, anschließend die Dottermasse einrühren und gut aufkochen lassen. Ca. 60 Minuten auskühlen lassen.

Obers mit Sahnesteif aufschlagen und mit Rum unter die kalte Vanillecreme heben.

FERTIGSTELLUNG – Biskuitomelett leicht anzuckern, umdrehen und vom Papier lösen, anschließend mithilfe eines Dressiersacks die Creme aufdressieren. Achtung: Nicht über die Hälfte dressieren, damit sich das Omelett noch zuklappen lässt.

Zum Schluss mit Beeren belegen und anzuckern.

Backhinweis

ca. 180 °C (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten



Schokoladetarte

ZUTATEN FÜR CA. 10 TORTENSTÜCKE

Teig

8 Eier
200 g Butter
300 g Kuvertüre
(mind. 60 % Kakaoanteil)
200 g Kristallzucker
1 Prise Salz

Kakaopulver zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

TEIG – Eier trennen. Butter mit Kuvertüre über Wasserbad schmelzen, bis beide komplett aufgelöst sind. Danach Dotter dazugeben. Eiklar, Kristallzucker und Salz zu weichem Eischnee schlagen. Ca. ein Viertel davon unter die Schokolade-Dotter-Butter-Mischung rühren. Anschließend diese Masse dem restlichen Schnee unterheben.

In eine Tortenform (Ø 26 cm) füllen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten backen. Danach einmal mit einem kleinen Messer rundum schneiden und dabei die Tarte vom Rand lösen, da die Masse beim Backen stark aufgeht und beim Abkühlen wieder etwas einsinkt.

FERTIGSTELLUNG – Vor dem Servieren mithilfe eines Siebes Kakaopulver dünn über die Tarte streuen.

Tipp

Um herauszufinden, ob der Teig schon durch ist, können Sie eine Backprobe mit einem Messer oder einer Stricknadel durchführen: Beim Einstechen sollte keine Masse mehr am Gegenstand kleben bleiben.

Info

Diese Tarte ist glutenfrei, also besonders für Allergiker gut geeignet.

Backhinweis

180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten

