



VILLA BERGZAUBER

HOTEL & EVENTS

Brombeer- Baiser- Torte

200 g Mehl
100 g Butter
1 Ei vom Brunlitzerhof
1 TL Backpulver
150 g Zucker

2 Eiweiß
2 TL Speisestärke
500 g frische Brombeeren
1 Prise Salz
Fett für die Form

Zubereitung

Aus dem Mehl, der Butter, dem Ei, dem Backpulver und der Hälfte Zucker (75 g) einen Mürbteig kneten.
In einer gefetteten Springform ausrollen, dabei den Rand hochziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 C° Umluft ca. 20 Min. backen.

Für den Belag die 2 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
75 g Zucker und Salz mit unterschlagen, bis alles eine cremige feste Masse ergibt.
Speisestärke und die Beeren unterheben.

Tipp; Es passen auch super alle anderen Obstsorten nach Wahl zu diesem Kuchenrezept. Probieren Sie ruhig ein bisschen aus und verwenden Sie zum Beispiel frische Erdbeeren oder Heidelbeeren- je nach Saison.



Guten Appetit!

wünscht Ihnen das gesamte Team der Villa Bergzauber!