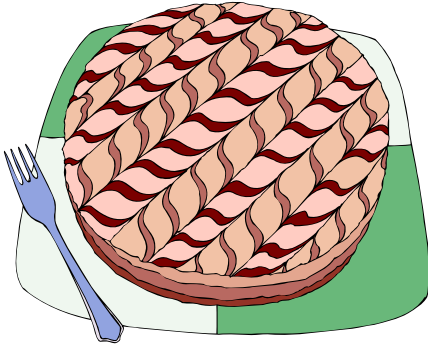


# Himmels-Torte



100g Butter  
1EßL Backpulver  
125g Zucker  
1EßL Vanillezucker  
150g Mehl  
4 Eigelb

Aus den Zutaten  
eine Rührteig herstellen.

4 Eiweiß  
150g Zucker  
3 EßL Mandelblättchen  
2 Becher Sahne  
Obst nach Wahl

Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen,  
Mandelblättchen unterheben, unter den Rührteig  
heben. In der Springform 30 Minuten bei 175°C  
backen. Erkalten lassen.

Boden in zwei flache Böden schneiden.  
2 Becher Sahne steif schlagen.  
Abgetropftes Obst auf den Boden legen, dick mit  
Sahne bedecken. Den oberen Boden drauflegen.

Gutes Gelingen  
Ihre Iris Grapat

