

## VANILLE BROMBEER TORTE

### Zutaten:

- 1 Tortenring (15cm)
- 100 ml Milch
- 3 Eier
- 240 g Zucker
- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 8 Eiweiß
- 220 g Zucker
- Mark einer halben Vanilleschote
- 500 g Butter
- 200 g Brombeeren



### Biskuitboden

Eier und Zucker schaumig schlagen. Die Milch mit dem Mark einer halben Vanilleschote erhitzen und in die Eimasse einrühren. Mehl und Backpulver sieben und zum Teig geben. Bei 175°C für circa 50 Minuten backen. Nach dem Abkühlen den Biskuitboden zweimal durchschneiden.

### Brombeercreme

Eiweiß und Zucker über dem Wasserbad unter Rühren mit dem Schneebesen auf circa 65°C erhitzen bis die Zuckerkrystalle geschmolzen sind. Die Masse mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zu einem weißen, luftigen Eischnee aufschlagen bis sie wieder abgekühlt ist. Anschließend die Butter in kleinen Stücken vorsichtig unterrühren und noch ein paar Minuten weiterschlagen. Die Brombeeren pürieren und zum Entfernen der Kerne durch ein Sieb streichen. Danach das Püree ebenfalls unter die Creme rühren.

Schichtweise die Tortenböden mit Creme bestreichen und ein paar Brombeeren zwischen die Böden geben. Anschließend die Torte mit einer dünnen Schicht Brombeercreme bedecken. Für 10 Minuten kühl stellen und anschließend mit einer Sterntülle den Rest der Creme am Rand der Torte als Rosetten aufspritzen.



Zum Verzieren ein paar essbare Blüten oder Perlen auf die Torte setzen und servieren! ♥