

# GRUNDREZEPT BISKUITMASSE N

(„Wasserbiskuit“, Herstellung als „Blitzbiskuit“)

## ▪ Vorbereitungsarbeiten:

- **Ofen** vorheizen
- **Backform** oder **Blech** mit Backpapier belegen  
Springformrand max. bis zur Hälfte einfetten.

## ▪ Herstellung der Masse:

1 Eiklar 1 EL kaltes Wasser	zusammen in einer großen Rührschüssel <b>sehr steif</b> schlagen (Rührgerät, <b>höchste</b> Stufe)
50 g Zucker	langsam einrieseln lassen, dabei auf <b>höchster</b> Stufe weiterschlagen.
1 Eigelb	auf <b>kleinster</b> Stufe kurz unterschlagen.
50 g Mehl 1 Msp. Backpulver	sieben und <b>unterheben</b> (Gummischaber/Tellerbesen) Es entsteht eine cremig-lockere Masse. Diese sofort in die vorbereitete Form/Blech geben und nach Rezeptangabe backen.

## KÄSESAHNE MIT MANDARINEN

250 ml	Sahne	steif schlagen
500 g	Magerquark	in eine Rührschüssel geben
1 P.	Vanillezucker	und gut verrühren, die Sahne
40 g	Puderezucker	locker unterheben,
4 TL	SanApart	
1 Ds	Mandarinen	abtropfen lassen und vorsichtig
		unterheben

Den Tortenboden 1 x durchschneiden, Einen Tortenrand um die eine Hälfte des Bodens stellen, Füllung darauf geben, die 2. Hälfte des Tortenbodens in gleichmäßige Tortenstücke schneiden, diese oben auf die Füllung legen, mit Puderezucker bestäuben und kühlstellen

## Himbeer-Mascarpone-Füllung

150 g	Himbeeren	pürieren und durch ein Sieb
250 g	Mascarpone	streichen,
		untermischen
200 ml	Sahne	steifschlagen und unter die
1 P.	Sahnesteif	Mascarponemasse heben
1 P.	Vanillezucker	

Den Tortenboden **2 x durchschneiden** und mit je 50 g Himbeer-Samt Konfitüre bestreichen. Die 1/2 der Mascarponemasse auf den 1. Boden geben, den 2. Boden auflegen, mit der 2. Hälfte der Mascarponemasse bestreichen. 3. Tortenboden auflegen und leicht andrücken.

200 ml Sahne Steifschlagen, und den obersten Tortenboden Ringsherum mit Sahnetupfen verzieren. 150 g Himbeer-Samt Konfitüre ca. 15 sek. in die Mikrowelle geben, glattrühren, den inneren Kreis der Torte vorsichtig damit beziehen. Frische Himbeeren und Melissenblättchen auf die Sahnetupfen als Garnitur setzen.