

Himbeer-Makronentorte

vorgestellt von Anja Stahl

ZUTATEN

Für den Mürbeteig:

80g warme Butter
125g Mehl
1 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Eigelb
1 Prise Salz

Für den Makronenboden:

3 Eiweiß
120g Zucker
175g gemahlene Mandeln

Für die Füllung:

400g Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
500g Himbeeren (oder andere Beeren)
20g Zucker



ZUBEREITUNG

Für den Mürbeteig warme Butter mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Salz in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einem Teig kneten. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in eine Springform (26cm) drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden 10-15 Minuten vorbacken, bis er sich schön gelb bis beige anfärbt. Abkühlen lassen, Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze herunter drehen.

Für den Makronenboden Eiweiß steif schlagen, Zucker beim Schlagen einrieseln lassen, wenn das Eiweiß steif ist, Mandeln unterheben.

Die Makronenmasse auf dem abgekühlten Mürbeteigboden verteilen und 20 - 25 Minuten backen, bis eine leichte Bräunung entsteht. Abkühlen lassen.

Für die Füllung Schlagsahne mit Sahnesteif aufschlagen. Eine dünne Schicht auf dem abgekühlten Boden verteilen.

Himbeeren (oder andere Beeren) ohne Saft leicht zuckern und auf der Sahne drapieren. Mit der restlichen Sahne die Früchte bedecken. Nach Belieben mit schönen Himbeeren ausdekorieren.