

Ein Bild, das Kuchen, drinnen, Dessert, ausgestaltet enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Beerentorte (Vegi)**

**Zutaten**

Springform 20-22 cm Ø

Für 8-10 Stück

Backpapier

**Boden:**

3 Eiweiss

1 Prise Salz

60 g Zucker

2 TL Vanillezucker

3 Eigelb

60 g Mehl

1 Msp. Backpulver

50 g Butter, flüssig, ausgekühlt

**Meringuage:**

2 Eiweiss

1 Prise Salz

60 g Zucker

1 TL Anis, im Mörser zerstossen

**Crème:**

150 g Schweizer Mascarpone

5 EL Puderzucker

1 Limette, abgeriebene Schale und einige Tropfen Saft

2,5 dl Rahm, steif geschlagen

400 g gemischte Beeren, z.B. Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren

2 EL Pistazien, fein gehackt

Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung**

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 160°C).

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier nach und nach beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl, Maisstärke und Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren. Frische oder noch gefrorene Beeren darunterziehen.

Teig in die mit Backpapier ausgekleidete Form geben. Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 55-65 Minuten backen. Herausnehmen, kurz in der Form stehen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker und Beeren garnieren.

1 Stück enthält:

Energie: 967kJ / 231kcal, Fett: 12g, Kohlenhydrate: 26g, Eiweiss: 4g

Quelle: Swissmilk