

Birgit Giess

Hauswirtschaftsmeisterin u.
Gesundheitspädagogin (SKA)

<http://www.gesunde-rezepte.de>

Erdbeertorte

3 Eiweiß (Gr. L)	mit
3 El kaltem Wasser	und
1 Pr. jod. Meersalz	sehr steif schlagen,
2 El Honig	und
pulv. Vanille	dazugeben,
3 Eigelbe	nacheinander hinzufügen und
	gut verrühren,
1/2 TI Weinsteinbackpulver	mit
100 g Dinkel, sehr fein gemahlen	vermischen und vorsichtig unter
	die Creme heben. Bei 180°
	ca. 20 Min. backen.
	Für die Creme:
75 cm ³ Sahne	und
2 El Honig	
1 Pr. jod. Meersalz	
2 Eigelbe (Gr. L)	
2 TI Agar-Agar	
	in einen Topf geben u. unter
	kräftigem Rühren ca. 1 Min.
	kochen lassen. Den Topf vom
	Herd nehmen und
250 g Mascarpone	nach und nachiterrühren.
	Den ausgekühlten Biskuitboden
	auf eine Tortenplatte geben,
	einen Tortenring darstellen,
	die Creme gleichmäßig
	auf dem Boden verteilen,
ca. 750 g kleine Erdbeeren	dicht an dicht auf d. Creme
	setzen.

