Preiselbeer-Blitztorte (von Anita Raufeisen)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

für den Boden: 4 Eigelb
100 g Puderzucker
200 g gemahlenen Haselnüsse
4 Eiweiß

für den Belag: 2 Päckchen Vanillinzucker
1 Glas Preiselbeeren
500g Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
Schokoraspel zum Garnieren



Zubereitung:

Eigelb und Puderzucker mit dem Handrührgerät 3 Minuten verrühren.
Eischnee schlagen und mit den Nüssen unter die Eimasse ziehen.
In eine gefettete 26 cm Springform geben und 35 Minuten auf 200 Grad backen. (Gas Stufe 3)

Den ausgekühlten Boden auf eine Kuchenplatte geben.
Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker schlagen.
3-4 Esslöffel Schlagsahne in einen Spritzbeutel füllen zum garnieren.
Preiselbeeren unter die Sahne ziehen und auf den Boden geben.
Mit Schokoladenraspeln und der restlichen Sahne verzieren.