

# Himmliche Torte



Lieblings-Geburtstagstortenrezept von: Julia

## Zutaten:

### Rührteig:

100g Butter  
125g Zucker  
4 Eigelb  
150g Mehl  
½ TL Backpulver  
Etwas Milch

### Baiser:

4 Eiweiß  
200g Zucker  
100g Mandelplättchen (zum Bestreuen)

### Füllung:

2 Becher Schlagobers  
2 Becher Sauerrahm  
75g Zucker  
Saft einer Zitrone  
6-8 Blatt Gelatine

## Zubereitung:

Halben Rührteig in eine runde, befettete Form streichen, halbe Baisermasse mit Mandelplättchen bestreuen. Bei Mittelhitze (150°) ca. 30 Minuten backen. Die zweite Hälfte ebenso backen.

Für die Füllung: Schlagobers und Zucker steif schlagen, Sauerrahm mit Zitronensaft und zuletzt die aufgelöste Gelatine dazugeben. Diese Füllung auf einen Tortenboden geben, den anderen Boden darüber. Kalt stellen.