



HIMBEERTRAUM (THERMOMIX)



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, der Biskuitboden bleibt länger trocken und frisch
- Vermindert Verfärbungen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DEN BISKUITBODEN

6	Ei(er)
6 EL	Wasser
240 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
240 g	Weissmehl
0.5 Pkg.	Backpulver

FÜR DIE VANILLE-HIMBEER-CREME

500 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 g	Jogurt Nature
1 EL	Zucker
500 g	Himbeeren, tiefgefroren

FÜR DIE SAHNECREME

750 g	Vollrahm
2 EL	Zucker

FÜR DIE SCHNEEHAUBE

5	Eiweiss
200 g	Zucker
200 g	Mandelblättchen
	Puderzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit Backblech mit Backpapier und Backrahmen vorbereiten.
3. Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen.
4. Eier mit Wasser 4 Min./37°C/Stufe 3 schlagen.
5. Zucker und Salz dazugeben und ohne Messbecher 10 Min./Stufe 3 schaumig schlagen.
6. Mehl und Backpulver dazugeben, 6 Sek./Stufe 3 unterheben.
7. Masse auf das vorbereitete Blech streichen und ca. 25 Minuten backen.
8. Biskuit auskühlen lassen.
9. Für die Vanille-Himbeer-Creme: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille 25 Sek./Stufe 4 glatt rühren. Joghurt und Zucker dazugeben, 15 Sek./Stufe 3 vermischen. Creme auf den Biskuit streichen. Himbeeren darauf verteilen. Mixtopf spülen.
10. Für die Sahnecreme: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Schlagobers und Zucker in den Mixtopf geben und auf Stufe 3,5 unter Beobachtung aufschlagen. Auf dem Kuchen verstreichen. Mixtopf spülen.
11. Für die Schneehaube: Backblech mit Backpapier auslegen und dicht mit Staubzucker bestreuen. Eiweiß mit Zucker mit

Hilfe des Rühraufsatzes auf Stufe 3,5 aufschlagen bis er fest ist. Auf das vorbereitete bestäubte Blech streichen und mit Mandelplättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und vorsichtig auf den Kuchen setzen.

12. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).