



# OKELMANN'S

natürlich . echt . von Herzen

## Himbeer-Lavendel-Baiser-Torte

SIE BENÖTIGEN NEBEN EINEM HELLEN BISKUITBODEN VOM BÄCKER IHRES VERTRAUENS

### Für den Baiser-Boden benötigen Sie:

#### Boden:

60g Butter (Zimmertemperatur)  
60g Zucker  
3 Eigelb  
75g Mehl  
1,5 TL Backpulver  
2 EL Milch

#### Baiser:

3 Eiweiß  
150g Zucker  
15g gehobelte Mandeln

### Für die Himbeer-Lavendel-Füllung benötigen Sie:

500g Speisequark  
125g Schmand  
100ml Himbeersirup  
30g Vanillezucker  
Mark einer Vanilleschote  
10 Blatt rote Gelatine  
300g geschlagene Sahne  
2 EL Lavendelblüten (z.B. von direct & friendly in Bio-Qualität)  
150g Himbeeren

## Zubereitung:

Die Zutaten für den Baiser-Boden zu einem glatten Teig verrühren und in der mit Backpapier ausgelegten Form verstreichen. Anschließend das Eiweiß aufschlagen und nach und nach die 150 g Zucker einrieseln lassen, bis ein steifer Baiser entsteht. Diese Baiser-Masse nun auf dem Teig verstreichen und anschließend die gehobelten Mandeln darüber streuen. Den Baiser-Boden bei 150° Grad Ober-/ Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen.

Für die Himbeer-Lavendel-Füllung die Zutaten Quark, Schmand, Himbeersirup, Vanillemark und -zucker verrühren. Die Gelatine erhitzen und vorsichtig aber zügig unter die Masse rühren. Anschließend die Schlagsahne unterheben und die Lavendelblüten und Himbeeren hinzugeben.

Die Himbeer-Lavendel-Creme nun auf dem Biskuitboden verteilen und die Torte mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren den Baiser-Boden auf die Torte legen.



Viel Spaß  
und guten Appetit!