





# Beeren-Biskuit-Omelett

## ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

### Biskuitboden

5 Eier  
150 g Staubzucker  
20 g Vanillezucker  
1 Prise Salz  
125 g Weizenmehl, glatt

### Vanille-Obers-Creme

250 ml Milch  
100 g Kristallzucker  
30 g Maisstärke  
20 g Vanillezucker  
3 Dotter  
400 ml Schlagobers  
20 g Sahnesteif  
65 ml Rum

Beeren nach Belieben  
Staubzucker zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

**BISKUITBODEN** – Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen und Mehl unterheben. Mit dem Dressiersack enge Spiralen (in Schneckenform, Ø ca. 12 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Bei ca. 180 °C (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten hell backen. Gut auskühlen lassen.

**VANILLE-OBERS-CREME** – Ca. 100 ml Milch mit 50 g Zucker, Maisstärke und Dottern verrühren. Restliche Milch mit restlichem Zucker und Vanillezucker aufkochen, anschließend die Dottermasse einrühren und gut aufkochen lassen. Ca. 60 Minuten auskühlen lassen.

Obers mit Sahnesteif aufschlagen und mit Rum unter die kalte Vanillecreme heben.

**FERTIGSTELLUNG** – Biskuitomelett leicht anzuckern, umdrehen und vom Papier lösen, anschließend mithilfe eines Dressiersacks die Creme aufdressieren. Achtung: Nicht über die Hälfte dressieren, damit sich das Omelett noch zuklappen lässt.

Zum Schluss mit Beeren belegen und anzuckern.

### Backhinweis

ca. 180 °C (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten



# Schokoladetarte

ZUTATEN FÜR CA. 10 TORTENSTÜCKE

## Teig

8 Eier  
200 g Butter  
300 g Kuvertüre  
(mind. 60 % Kakaoanteil)  
200 g Kristallzucker  
1 Prise Salz

Kakaopulver zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

**TEIG** – Eier trennen. Butter mit Kuvertüre über Wasserbad schmelzen, bis beide komplett aufgelöst sind. Danach Dotter dazugeben. Eiklar, Kristallzucker und Salz zu weichem Eischnee schlagen. Ca. ein Viertel davon unter die Schokolade-Dotter-Butter-Mischung rühren. Anschließend diese Masse dem restlichen Schnee unterheben.

In eine Tortenform (Ø 26 cm) füllen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten backen. Danach einmal mit einem kleinen Messer rundum schneiden und dabei die Tarte vom Rand lösen, da die Masse beim Backen stark aufgeht und beim Abkühlen wieder etwas einsinkt.

**FERTIGSTELLUNG** – Vor dem Servieren mithilfe eines Siebes Kakaopulver dünn über die Tarte streuen.

## Tipp

Um herauszufinden, ob der Teig schon durch ist, können Sie eine Backprobe mit einem Messer oder einer Stricknadel durchführen: Beim Einstechen sollte keine Masse mehr am Gegenstand kleben bleiben.

## Info

Diese Tarte ist glutenfrei, also besonders für Allergiker gut geeignet.

## Backhinweis

180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten

