

Erdbeertorte

Grundrezept für Biskuit

- 5 Eigelb
- 100 g Honig
- 150 g Weizen oder Dinkel
- 5 Eiweiß
- 1 Msp. Vollmeersalz
- 20 g Honig
- Butter und Mehl für die Form

Eigelb und Honig hellcremig rühren.

Getreide sehr fein mahlen.

Backofen auf 190° C vorheizen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Honig zum Schluss unterschlagen.

Kräftig unter die übrigen Zutaten schlagen.

Eine Springform mit weicher Butter ausstreichen, mit Mehlstäuben. Teig einfüllen.

Bei 190° C ca. 30 - 40 Min. backen. Abkühlen lassen und 2 x durchschneiden.

In der Zwischenzeit:

- 500g Erdbeeren pürieren
- 80 g Honig abschmecken und
- ½ Ltr. Sahne geschl. unterheben.

Den Biskuitteig damit füllen und 100 g Erdbeeren zur Dekoration auf die Torte setzen.