

# Dessert

## Himbeer-Tortenboden mit Buttercreme

### Zutaten:

120 g Mehl  
1.5 TL Backpulver  
Salz Prise  
450 g Butter  
400 g Zucker  
2 St. Eier  
2 St. Vanilleschote  
100 ml Milch  
120 g Himbeeren  
150 g Eiweiß

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Backform fetten - die Teigmenge langt für eine runde Kuchenform mit einem Durchmesser von 20 cm, oder alternativ 2 kleine Kuchen von 8 cm Durchmesser. Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und stehen lassen. Mit dem Schneebesen des Handrührgeräts 110 g Butter (circa 1 Minute) cremig rühren und 200 g Zucker langsam hineinrieseln lassen. 1 Vanilleschote auskratzen und kurz unterrühren. Die Eier nach und nach zugeben - jedes Ei ca. 1 Minute lang unterrühren, bevor man das nächste hinzugibt. Die gemischten trockenen Zutaten in drei Teilen und die Milch in zwei Teilen mit dem Kochlöffel unter die Eiermasse geben und danach die Himbeeren dazu mischen. Die Masse in die Kuchenform füllen. Im Backofen ca. 20 Minuten backen. Die Form herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus der Backform nehmen und auskühlen lassen. Buttercreme Für die Creme Eiweiß und 200 g Zucker im kochenden Wasserbad mit dem Schneebesen rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Aus dem Wasserbad nehmen und 10 Minuten weiterrühren, bis die Masse abgekühlt ist und feste Spitzen bildet. 340 g weiche Butter mit einem Rührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit nach und nach unter die Eiweißmasse arbeiten. Ca. 2 Minuten auf kleinster Stufe weiterrühren. Eine weitere Vanilleschote auskratzen und das Aroma und die Prise Salz dazugeben und nochmal gut rühren.