



Blitztorte mit Brombeere-Apfel

⌚ 20 Minuten

⚙️ einfach

Zutaten

Teig

150 g Puderzucker
4 Eier getrennt
200 g gemahlene Haselnüsse

Belag

500 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif
2 Gläser FruchtGarten Brombeere-Apfel

Zubereitung

Puderzucker mit Eigelb schaumig rühren, 200 g gemahlene Haselnüsse unterrühren, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (26-er) füllen und bei 175 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen. In der Springform auskühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, FruchtGarten Brombeere-Apfel unterheben und auf dem Tortenboden (in der Springform) gleichmäßig verstreichen. Garnieren und kalt stellen. Leicht gekühlt genießen.