

Biskuit mit Träublesahne (12 Stücke)

**Zutaten**

**Für den Biskuitteig:**

4 Eier  
200 g Zucker  
200 g GOLDPUDER Instantmehl Type 405  
1 EL Backpulver

**Für die Träublesahne:**

300 g frische Johannisbeeren  
600 ml Sahne  
2 EL Zucker  
1 Päckchen Sahnesteif

**Zum Verzieren:**

einige Johannisbeerrispen  
1 Eiweiß  
2 EL Zucker



**Zubereitung:**

**Für den Biskuitteig:** Eier und Zucker ca. 8 Minuten weißschaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, darübersieben und unterziehen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 32 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas: Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 30–40 Minuten backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Für die Träublesahne:** Die Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen, Johannisbeeren unterheben und die Masse kuppelartig auf den Boden streichen.

**Für die Verzierung:** Die Johannisbeerrispen mit Eiweiß bestreichen, in Zucker wälzen und auf die Torte legen.

**Tipp:** Nach Wunsch den Rand mit gehackten oder gemahlenden Mandeln bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Backzeit: ca. 30–40 Minuten

**Pro Stück:**

kJ/kcal: 1413/337

EW: 5,6 g

F: 17,7 g

KH: 37,4 g

BE: 3