

Schnelle Torte



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Eiweiß / Eiklar	4 Stk.
Weizenmehl (glatt)	4 Esslöffel
Staubzucker / Puderzucker	4 Esslöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	3 Pkg.
Butter	75 g
Vollmilch	½ Liter

Zubereitung:

- 4 Dotter
- 4 Eiklar
- 4 EL Mehl glatt, gehäuft
- 4 EL Staubzucker, gehäuft
- 3 Packung(en) Vanillezucker
- 75 g Butter
- ½ l Milch

Butter, Staub-, Vanillezucker und Dotter sehr schaumig schlagen.

Nach und nach Milch und Mehl unterrühren.

Tortenform mit Butter ausstreichen und gut mit Semmelbröseln ausstreuen.

Masse eingießen und im vorgeheiztem Backrohr bei 180° Umluft 25 Minuten backen. Danach auf 90° Umluft zurückschalten und weitere 30 Minuten fertigbacken.

In der Form auskühlen lassen.

Mit Zucker bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1978-Schnelle-Torte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at