

# Baisertorte mit Himbeeren

## Zutaten:

2 Päck.	Tortenguss
500 g	Himbeeren (einige davon für die Verzierung aufheben)
4	frische Eiweiß
1 Prise	Salz
250 g	Zucker
100 g	Kokosflocken
75 g	Schokotröpfchen
1 EL	Kokosflocken
300 ml	Schlagsahne
1 Päck.	Sahnefestiger
1 Päck.	Vanillezucker
	Puderzucker

## Zubereitung:

Tortenguss herstellen, eventuell mit Fruchtsaft, aber nur mit der Hälfte der angegebenen Flüssigkeit. Sobald der Tortenguss aufkocht, den Topf vom Herd nehmen, die Himbeeren unterziehen und alles erkalten lassen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker unter weiterem Schlagen nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Zucker ganz gelöst ist und die Masse glänzt. 100 g Kokosflocken und die Schokotröpfchen unterziehen.

Den Teig in die Springform geben und bei 175 °C ca. 45 Min. backen. Umluft ist nicht geeignet! Boden auskühlen lassen.

1 EL Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten und auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und Vanillezucker einrieseln lassen.

Auf den gebackenen Boden gibt man das ausgekühlte Himbeerkompott, darauf streicht man die Sahne. Mit einigen Himbeeren, den gerösteten Flocken und Puderzucker verzieren.

Der Boden kann mal höher, mal niedriger sein und beim Backen einsinken, das ändert aber am Geschmack gar nichts.