

Rezept für „Berliner Luft“ von Ulrike Köhler aus dem Café „Sahnehäubchen“

Zutaten:

- 140 Gramm Butter
- 250 Gramm Zucker
- 4 Eigelb
- 180 Gramm Mehl
- 5 Gramm Backpulver
- Mandelblättchen
- 800 Gramm Sahne
- 370 Gramm Himbeeren

Zubereitung:

Für den Teig benötigt man:

Jeweils 140 Gramm Butter und Zucker, vier Eigelbe, 180 Gramm Mehl und fünf Gramm Backpulver.

Die Zutaten mischen und in zwei gleich große Springformen verteilen.

Danach aus vier Eiweiß und 250 Gramm Zucker einen Eischnee herstellen und diesen auf den beiden Teigen verteilen und sie mit Mandelblättchen bestreuen. Bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Anschließend die beiden Teigplatten abkühlen lassen.

Für die Füllung:

800 Gramm Sahne steif schlagen und 370 Gramm Himbeeren untermischen, auf einen Teigboden streichen und den anderen darauflegen.