

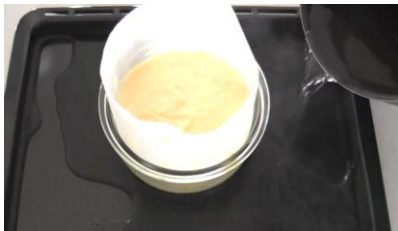
Dann die drei Eigelb dazu. ...und nach und nach den Eischnee unterheben. Am besten in drei Teilen, dann wird alles schön fluffig.



Aus Backpapier bastelst du dir ganz einfach deine Backform: Einen Kreis von ca. 20 cm Durchmesser und einen Rand von ca 15 cm Höhe ausschneiden. Beides in eine runde Auflaufform stellen. Dann kommt der Teig in die Form. Schön gleichmäßig verteilen.



Ganz wichtig: Stell die Auflaufform auf ein Backblech und gieße ca. einen Viertelliter kochendes Wasser darum. Dann kommt das Ganze für 15 Minuten in den auf 170 Grad vorgeheizten Backofen. Dann die Hitze auf 160 Grad reduzieren und weitere 15 Minuten backen. Danach den Backofen ausschalten und die Restwärme noch weitere 15 Minuten nutzen.



Jetzt muss die 3-Zutaten-Torte nur noch kurz abkühlen, nach Wunsch mit Puderzucker dekorieren und dann: Lasst es euch schmecken!

