



## Himbeer-Mousse-Torte

 35 Min. + 4 Std. kühl stellen  glutenfrei

Für einen Springformring von ca. 20 cm Ø, mit wenig Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie ausgelegt

150 g **glutenfreie  
Löffelbiskuits**  
40 g **Butter**  
1 **Bio-Zitrone**

Guetzli in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerkleinern. Butter in einer Pfanne schmelzen. Von der Zitrone Schale abreiben, Saft auspressen. Guetzli mit Butter, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft mischen. Springformring auf eine Tortenplatte stellen. Masse auf dem Boden verteilen, gut andrücken, kühl stellen.

4 Blatt **Gelatine**  
3 dl **Cranberrysaft**  
2 EL **Zucker**  
1 Päckli **Vanillezucker**

Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einlegen. Restlichen Zitronensaft und Cranberrysaft mit Zucker und Vanillezucker in einer Pfanne aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Gelatine abtropfen, darunter rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Ca. 1 Std. kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren.

2 **frische Eiweisse**  
1 Prise **Salz**  
2 EL **Zucker**  
2 dl **Vollrahm**

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif ist und glänzt. Rahm steif schlagen, mit dem Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen. Mousse auf dem Guetzliboden verteilen, glatt streichen, zugedeckt ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

200 g **Himbeeren**

Himbeeren auf der Torte verteilen.

**Haltbarkeit:** zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag.

**Stück (1/2):** 171 kcal, F 10 g, Kh 17 g, E 2 g