Gefrierbeeren Blechkuchen von Louve

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Eiweiss	
1.0 Prise Salz	Salz une Eiweiss steifschlagen
60 g Zucker	Hinzufügen und nochmals steifschlagen
5.0 Stück Eigelb	In einer separaten Schüssel
60 g Zucker	Hinzufügen und cremig rühren
120 g Mehl	Mit dem backpulver mischen
4.0 TL Backpulver	Zusammen mit dem Mehl und dem Eisschnee in die Eigelbmasse unterheben Auf das Blech streichen
500 g Beeren (gefroren)	Auf den Biskuit geben und bei 200 Grad (Ober- Unterhitze) für etwa 15 minuten backen (bis es lichtgelb ist)