Rezept

Johannisbeer-Torte mit Ingwerbaiser

Ein Rezept von Johannisbeer-Torte mit Ingwerbaiser, am 29.04.2024

Zutaten

175 g	weiche Butter
	Salz
150 g	Mehl
150 ml	Milch
50 g	Mandelblättchen
1 Päckchen	Vanillezucker
300 g	Rote Johannisbeeren
300 g	Zucker
3	Eier (Größe M)
2 TL	Backpulver
1 TL	Ingwerpulver
200 g	Sahne
1 Päckchen	Sahnesteif

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter mit 150 g Zucker und 1 Prise Salz hellcremig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.

2. Die Eier trennen. Die Eigelbe nach und nach unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Mehl mit Backpulver über die Masse sieben und zusammen mit der Milch zügig unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 15 Min. backen.

3. Inzwischen die Eiweiße mit dem Ingwerpulver leicht schlagen, nach und nach den restlichen Zucker zugeben und weiterschlagen, bis ein steifer Schnee entstanden ist und die Baisermasse glänzt.

4. Masse auf dem vorgebackenen Teig verteilen, die Mandelblättchen aufstreuen und den Boden bei 120° (Umluft 110°) in ca. 30 Min. fertig backen, bis die Baiseroberfläche goldgelb und trocken ist. Den fertigen Boden herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, aus der Form und vom Backpapier lösen, mithilfe eines Tortenhebers auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.

5. Für die Füllung die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Johannisbeeren waschen, von den Rispen zupfen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann unter die Sahne heben.

6. Den Boden einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und die Füllung daraufstreichen. Den zweiten Boden auflegen. Die Torte schmeckt am besten frisch.