Rezept

Rezept für einfache Baisertorte

Ein Rezept von Rezept für einfache Baisertorte, am 28.04.2024

Zutaten

500 g	Rote oder Schwarze Johannisbeeren
250 g	Zucker
200 ml	Orangensaft
1 Päckchen	Backpulver
3	Eiweiße
150 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
4	Eier
200 ml	Öl
300 g	Mehl
	Fett und Semmelbrösel für die Form
1 TL	Zitronensaft
400 g	Sahne
2 Päckchen	Sahnesteif

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen, abzupfen, abtropfen lassen. Ofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft dazugeben. Mehl und Backpulver rasch untermischen. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) in 20-25 Min. vorbacken. 300 g Beeren unter den restlichen Teig heben, auf dem vorgebackenen Boden verteilen und weitere 20-25 Min. backen.

2. Eiweiße steif schlagen, Zitronensaft zugeben und Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Boden herausnehmen. Eischnee in Tuffs auf den heißen Boden spritzen. Den Boden weitere 10-15 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Den Tortenboden einmal quer teilen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, restliche Beeren unterheben und auf den unteren Boden streichen. Den Baiserboden daraufsetzen.