

Rezept

Rezept für Beeren-Baiser-Torte

Ein Rezept von Rezept für Beeren-Baiser-Torte, am 07.06.2026

Zutaten

4 Eier (M)	150 g Butter
300 g Zucker	150 g Mehl
3 TL Backpulver	75 g gemahlene geschälte Mandeln
1 EL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	3 EL Mandelstifte
2 Blatt weiße Gelatine	400 g Rote Johannisbeeren
250 g Sahne	150 g Crème fraîche
50 g Zucker	1 EL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 EL frisch gepresster Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Die Böden von zwei Springformen mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Butter und 150 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eigelbe unterrühren. Mehl, Backpulver und die gemahlene Mandeln mischen, dann mit Zitronenschale unterrühren. Den Teig auf die Formen verteilen und glatt streichen.
2. Für das Baiser die Eiweiße steif schlagen, den übrigen Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Das Baiser jeweils wolkenartig auf dem Teig verteilen und einen Baiserboden mit Mandelstiften bestreuen. Die Böden im Backofen 35-40 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Wer nur eine Form hat, bäckt die Böden nacheinander.
3. Für den Belag die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Johannisbeeren abspülen, trocken tupfen und abzupfen. Die Sahne steif schlagen. Crème fraîche, Zucker und Zitronenschale verrühren. Den Zitronensaft erhitzen, die Gelatine darin tropfnass auflösen. Mit etwas Crème-fraîche-Creme verrühren, die Mischung unter die restliche Creme rühren. Sahne und Johannisbeeren unterheben.
4. Die Creme auf den Tortenboden ohne Mandeln streichen. Den Tortenboden mit Mandeln darauflegen und leicht andrücken.