

Rezept

## Rezept für einfache Baisertorte

Ein Rezept von Rezept für einfache Baisertorte, am 12.06.2026

### Zutaten

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