

Rezept

Stachelbeertorte

Ein Rezept von Stachelbeertorte, am 04.06.2023

Zutaten

100 g weiche Butter	50 g Zucker
4 Eigelb	150 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver	4 Eiweiß
100 g Zucker	100 g Mandelblättchen
1 Glas Stachelbeeren (350 g Abtropfgewicht)	2 EL Zucker
1 Pck. klarer Tortenguss	250 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 CM Ø (16 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Für den Teig Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unter den Teig rühren. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen.
2. Für das Baiser die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des Eischnees auf dem Teig in der Backform verteilen und mit 50 g Mandelblättchen bestreuen. Den Boden im heißen Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Dann herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, den Boden aus der Form und vom Backpapier lösen und mithilfe eines Tortenhebers auf ein Kuchengitter legen. Darauf auskühlen lassen.
3. Aus restlichem Teig, Baiser und den übrigen Mandelblättchen einen zweiten Boden auf die gleiche Art und Weise backen und auskühlen lassen.
4. Für die Füllung die Stachelbeeren durch ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. Einen Teigboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Beeren auf diesem Boden verteilen.
5. Aus 1/4 l Stachelbeersaft, Zucker und Tortenguss nach Packungsangabe einen Guss zubereiten und diesen von der Mitte aus auf die Stachelbeeren löffeln. Den Tortenguss vollständig auskühlen und fest werden lassen.
6. Die Sahne steif schlagen und auf den Stachelbeeren verteilen. Den zweiten Teigboden mit dem Baiser nach oben auflegen und sanft andrücken. Den Tortenring entfernen und die Torte servieren.