

Johannisbeer-Baisertorte

Zutaten:

für den Mürbeteig

250g Mehl,
1TL Backpulver
100g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125g Butter/Margarine
2 Eigelb,
3EL Milch

für die Füllung:

500g Johannisbeeren

für das Baiser:

6 Eiweiß (gut gekühlt)
250g Zucker,
150 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse
zum Garnieren Johannisbeeren



1. Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Milch verrühren. Anschließend das gesiebte Mehl und Backpulver zugeben, zu einem glatten Teig vermengen und gut durchkneten.
2. Teig mit dem Nudelholz ausrollen. Der Teig sollte etwa 1,5 – 2cm größer als der Boden der Form ausgerollt werden. (Wir verwenden eine Ringform mit 28 cm Durchmesser). Teig über das Nudelholz wickeln und in die eingefettete Form einlegen. Den Boden der Form bedecken und dem überschüssigen Teig den Rand (1-2cm) auskleiden. Den Teig ca. 10 Minuten bei 225°C Grad vorbacken.
3. In der Zwischenzeit Eiweiß zu Eischnee schlagen und Zucker einrieseln lassen. Ein Viertel von der geschlagenen Eiweißmaße beiseite nehmen. Die restlichen $\frac{3}{4}$ mit Mandeln und den gewaschenen Johannisbeeren vermengen.
4. Form aus dem Ofen nehmen und auf den vorgebackenen Teig die Johannisbeer-Eiweiß-Masse streichen. Die Masse sollte mit 2cm Abstand zum Rand eingefüllt werden, da sie noch aufgeht. Die Form wieder für 10 Minute in den Backofen geben.

5. Anschließend die Form wieder aus den Backofen nehmen und die restliche Eiweißmaße auf die Torte streichen.

Zurück in den Ofen das Baiser ca. 30 Minuten bei 200°C Grad backen.

Nach Belieben kann das Baiser noch mit Johannisbeeren ausgarniert werden.

Um es besser schneiden zu können, sollte man das Baiser gut auskühlen lassen.



Viele Grüße

Romy Dadlhuber, M.A.

t. +49 (0) 171 97 00 545 | e. romy@romy-online.de

w. www.romy-online.de

St.-Rémy-Platz 3 • 84347 Pfarrkirchen

MEINE PROJEKTE

[PARKHOTEL.PFARRKIRCHEN](#)

[MODERATION.TV.RADIO.LIVE](#)

[SHOW.PLANUNG.QUERDENKERIN](#)

[KOLUMNISTIN.DOZENTIN](#)

[GESCHMACK.VON.HEIMAT](#)