

# Johannisbeer-Baiser-Torte (Träublestorte)

Ein sommerlicher Klassiker mit roten Johannisbeeren und Baiser.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

## Mürbeteig:

250 g Weizenmehl  
65 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
125 g weiche Butter oder Margarine

## Außerdem:

1 EL Weizenmehl

## Belag:

500 g rote Johannisbeeren  
5 Eiweiß (Größe M)  
175 g Zucker  
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
60 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. 2/3 des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Unter den übrigen Teig den Esslöffel Mehl kneten und zu einer langen Rolle formen. Die Rolle als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 4 cm hoher Rand entsteht. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**



**3** Belag zubereiten:

Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und die Beeren von den Rispen streifen. Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen. Mandeln und Gustin vorsichtig unterrühren, anschließend die Johannisbeeren unterheben. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 4** Auf dem noch heißen Tortenboden die Johannisbeer-Baiser-Masse kuppelförmig verteilen. Die Form wieder in den Backofen schieben und die Baisermasse goldbraun backen.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**

- 5** Die Torte 1-2 Std. in der Form erkalten lassen, erst dann vorsichtig aus der Form lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu geschlagene Sahne servieren.
- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.

