

Johannisbeer-Sahne-Torte

Fruchtige Sahnetorte mit nussigen Baiser-Schichten und feiner Zimt-Note.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Rührteig:

4 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
250 g weiche Butter oder Margarine
170 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
7 Eigelb (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
150 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
½ TL gemahlener Zimt

Außerdem:

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Füllung:

500 g rote Johannisbeeren
2 EL Zucker
750 g kalte Schlagsahne
4 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Für den Rührteig Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Backofen vorheizen.

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

2 Eiweißmasse:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen. Finesse, Nüsse und Zimt kurz unterheben.



3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Die Eigelbe nacheinander auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Eischnee unterheben. Ein Drittel des Teiges in der Form glatt streichen. Darauf ein Drittel der Eiweißmasse verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

4 Boden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Erkaltenen Springformboden fetten und auf die gleiche Weise 2 weitere Böden backen.

5 Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.

6 Füllung:

Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen und mit Zucker vermischen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. 500 g Sahne mit den Johannisbeeren vermischen. Einen Boden auf eine Platte legen und mit einem Drittel der Füllung bestreichen. Zweiten Boden auflegen, etwas andrücken und wieder ein Drittel Füllung darauf verstreichen. Letzten Boden auflegen, etwas andrücken und mit Füllung bestreichen. Die Torte mit der übrigen Sahne einstreichen und mit den gebräunten Mandeln verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte schmeckt besonders lecker, wenn sie einige Stunden, am besten über Nacht, durchgezogen ist.
- Die Füllung kann auch mit tiefgekühlten Johannisbeeren zubereitet werden. Die Früchte nur leicht angetaut unter die Sahne geben.

