

Johannisbeer-Torte

Diese fruchtige Käse-Sahne-Torte ist schnell zubereitet und mit diesem Rezept gelingt ein roter Tortenspiegel garantiert.

etwa 12 Stück



aufwändig

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

250 g rote Johannisbeeren
400 g kalte Schlagsahne
250 g Speisequark (Magerstufe)
3 EL Milch
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
30 g Zucker
250 ml Johannisbeernektar oder Kirschnektar

Wie backe ich eine Johannisbeer-Torte?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
- 4 **Füllung zubereiten:**
Johannisbeeren waschen und die Beeren von den Rispen streifen. 12 kleine Rispen beiseitelegen. Sahne steif schlagen. Quark und Milch mit Gelatine fix 1 Min. verrühren. Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse hinzufügen und 1 Min. weiterrühren. Anschließend Sahne und Johannisbeeren unterheben und die Füllung auf den Boden streichen, den oberen Boden leicht andrücken.
- 5 **Tortenspiegel zubereiten:**
Tortenguss mit Zucker und Nektar nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Esslöffel gleichmäßig auf der Johannisbeer-Torte verteilen. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Die übrigen Johannisbeerrispen dekorativ auf der Torte verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch tiefgekühlte Johannisbeeren verwendet werden, diese dann gefroren verarbeiten.
- Als Spritzschutz beim Sahneschlagen die Rührschüssel um den Mixer herum locker mit Küchenpapier abdecken.
- Tortencreme mit Hilfe einer Teigkarte oder eines Tortenhebers glatt streichen.

