

Johannisbeer-Torte

Eine cremige Torte mit Quark und roten Johannisbeeren

etwa 12 Stück

 aufwändig

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

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

1 Vorbereiten:

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

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

2 Biskuitteig:

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 Minuten



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:

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.iterrühren. Anschließend Sahne und Johannisbeeren unterheben und die Füllung auf den Boden streichen, den oberen Boden leicht andrücken.

5 Guss:

Tortenguss mit Zucker und Nektar nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Esslöffel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Kuchen 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

- Sie können auch tiefgekühlte Johannisbeeren verwenden und diese gefroren verarbeiten.
- Als Spritzschutz beim Sahneschlagen die Rührschüssel um den Mixer herum locker mit Küchenpapier abdecken.
- Creme mit Hilfe einer Teigkarte oder eines Tortenhebers glatt streichen.

