

Schneetorte (Ø 28 cm)

Eine Stachelbeer-Baiser-Torte mit Sahne für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Belag:

4 Eiweiß (Größe M)
200 g Zucker, feinkörnig
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Rührteig:

100 g weiche Margarine oder Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eigelb (Größe M)
125 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

390 g Stachelbeeren (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 EL Zucker
500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 TL Zucker

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Belag:

Eiweiß sehr steif schlagen. So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker unterschlagen.

3 Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Für 2 Böden jeweils die Hälfte des Teiges auf den Springformboden streichen. Die Hälfte des Eischnees darauf verteilen und mit der Hälfte Mandeln bestreuen (Abb. 1). Den Springformrand darumlegen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Backzeit: etwa 20 Min.

- 4 Den zweiten Boden ebenso auf den gefetteten Springformboden aufstreichen und backen. Die Böden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Füllung:

Stachelbeeren auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Aus Tortenguss, 2 EL Zucker und der Flüssigkeit nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Die Stachelbeeren unterheben und die Masse abkühlen lassen.

- 6 Schlagsahne mit Sahnesteif und 2 TL Zucker steif schlagen. Einen der Böden zunächst mit der Stachelbeermasse und dann mit der Sahnemasse bestreichen. Den anderen Boden in 16 Stücke schneiden und auf die Sahnemasse legen (Abb. 2). Die Torte mind. 1 Std. kalt stellen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Verwenden Sie anstelle der Stachelbeeren 1 Gl. Mirabellen (Abtropfgew. 350 g) oder 1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g). Bei den Kirschen roten Tortenguss nehmen.
- Anstatt Stachelbeeren aus dem Glas können Sie auch oder 500 g frische Stachelbeeren verwenden. Stachelbeeren waschen, abtropfen lassen, Stiel und Blütenansatz entfernen. Früchte mit 75-100 g Zucker und 2 EL Wasser dünsten (vorsichtig umrühren, Beeren sollen nicht zerfallen).

