

Hier und heute



Stachelbeer-Baiser-Torte

Stachelbeeren schmecken nach Kindheit und Sommer. Theresa Knipschild verarbeitet sie in einer Torte mit zwei Böden und toppt das Ganze mit Baiser. Übrigens gibt es diesen Kuchen im Sauerland zu festlichen Anlässen.

Das Rezept

(von Theresa Knipschild für zwei Springformen à 26 und 28 cm)

Zutaten Stachelbeeren

- 1 Glas Stachelbeeren (360-390 ml)
- 30 g Speisestärke

Zutaten für die Tortenböden

- 150 g weiche Butter + etwas für die Form
- 80 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 150 g Mehl
- 150 ml Milch
- 1 TL Backpulver
- 3 Prisen Salz

Zutaten für Baiser

- 4 Eiweiße
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g gehobelte Mandeln

Zutaten für die Sahneschicht

- 400 ml kalte Sahne
- 4 Päckchen Sahnesteif
- 60 g Vanillezucker (4 Päckchen)
- etwas Puderzucker

Zubereitung

Die Stachelbeeren abgießen und die Flüssigkeit aus dem Glas auffangen.

Speisestärke mit 80 ml der Stachelbeeren-Flüssigkeit klümpchenfrei verrühren. Die restliche Flüssigkeit in einem kleinen Topf aufkochen. Die Stärkemischung zugeben und unter Rühren eine Minute köcheln. Stachelbeeren vorsichtig unterheben. Anschließend auskühlen lassen.

Dann weiche Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem elektrischen Handrührgerät oder in der Küchenmaschine schaumig schlagen.

Nach und nach die Eier zugeben.

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Ca. 30 Sekunden weiter schlagen, bis ein Teig entsteht.

Für die Baisermasse die Eiweiße mit dem Salz aufschlagen und den Zucker hineinrieseln lassen. Hierfür eine fettfreie Schüssel verwenden und darauf achten, dass kein Eigelb im Eiweiß ist, sonst wird der Eischnee nicht steif.

Hier und heute



Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Zwei Springformen mit etwas Butter einstreichen und mehlieren. Die Böden mit Backpapier versehen. Den Teig gleichmäßig auf beide Formen verteilen. Wer nur mit einer Springform arbeitet, backt die Tortenböden nacheinander. Die Eiweißmasse auf beide Teige geben und jeweils 50 Gramm Mandeln darauf verteilen. Die Böden entweder gleichzeitig oder nacheinander je ca. 17 Minuten backen. Den Backofen ausschalten und die Böden im Ofen auskühlen lassen. Die Ofentür dabei einen Spalt öffnen. Wenn die Böden einzeln gebacken werden, entfällt dieser Schritt.

Wenn Böden und Beeren komplett ausgekühlt sind, die Sahne steif schlagen. Die abgebundenen, abgekühlten Beeren auf einem Boden verteilen, Sahne ebenfalls verteilen und glattstreichen. Den zweiten Boden mit der Baisermantelseite nach oben aufsetzen und mit Puderzucker verzieren. Bis zum Servieren kaltstellen.