

Stachelbeer-(Streusel)-Torte

Von Andreas Kosmann und Maria Hildring

Zutaten für den Mürbeteig:

200 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
125 g Butter
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Ei

Zutaten für den Belag:

700 g Stachelbeeren
2 Esslöffel Zucker
2 Päckchen Tortenguss hell
500 ml Apfelsaft
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif
400 ml Sahne

Zutaten für die Krümel:

50 g Butter
2 Esslöffel Zucker
50 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Zunächst werden alle Zutaten für den Mürbeteig verknetet zu einem Teig und 30 Minuten in Folie kaltgestellt. Ein Drittel des Teiges wird dann zu einem dünnen Boden ausgerollt 12 bis 15 Minuten bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze gebacken. Danach wird auch der restliche Teig ausgerollt, die Backzeit für den ist ein paar Minuten länger, etwa 18. Beide Tortenböden können sich danach in der Form auskühlen.

Für den Belag werden nun die Stachelbeeren gewaschen, geputzt und mit 500 ml Apfelsaft und 2 Esslöffeln Zucker kurz aufgekocht und anschließend abgossen. Vorsicht, den Saft behalten.

Nun werden die Stachelbeeren in einer Springform auf dem dickeren Mürbeteig verteilt. Danach geht's an den Tortenguss, nach Anleitung mit dem Stachelbeersaft bereiten und über die Beeren gießen. Jetzt geht's weiter mit der Sahne, diese nun mit Vanillezucker sowie Sahnesteif steif schlagen und auf die Stachelbeeren streichen.

Jetzt kommt das besondere Etwas: die Krümel. Dafür zunächst den dünnen Tortenboden zerbröseln. Butter erhitzen, Zucker und die gehackten Mandeln beifügen, knusprig rösten und schließlich den zerkrümelten Tortenboden untermischen. Auskühlen lassen, über die Sahne streuen. Jetzt braucht die Torte noch mindestens zwei Stunden Abkühlung im Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!