

Klassische Stachelbeertorte mit Baiser und Sahne

VORBEREITEN

45
Min.

RUHEN

90
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für die Böden

4 Eigelb
100 g Zucker
100 g weiche Butter
150 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Für die Baiserschicht

4 Eiweiß
200 g Zucker
100 g Mandelblättchen

Für die Stachelbeeren

450 g frische Stachelbeeren
2 Esslöffel Zucker
250 ml Wasser
2 Esslöffel Kartoffelstärke

Für die Füllung

500 ml Schlagsahne

Besonderes Zubehör

Springform (ca. 26 cm Durchmesser)
evtl. Tortenring

"STACHELBEEREN!" Die Augen meiner Kollegin Lisa leuchten, als ich ihr von meinem Vorhaben erzähle: Ich will eine schöne klassische Stachelbeertorte backen. "Da denke ich sofort an das Rezept von meiner Mama, die macht die beste Stachelbeertorte...", schwärmt sie mir vor. Ich habe nicht lange gezögert und schon lag das Rezept von Lisas Mama mit einigen handschriftlichen Anmerkungen vor mir.

Die verbreitetste Variante besteht aus zwei Böden mit Baiser und Mandelblättchen, dazwischen Stachelbeeren und Sahne. In den meisten Rezepten werden Stachelbeeren aus dem Glas verwendet, schön und gut. Aber da gerade Stachelbeer-Saison ist, habe ich mir frische Beeren geschnappt. Die kann man mit etwas Wasser, Zucker und Speisestärke ganz schnell selber einkochen.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backformboden mit Backpapier auslegen, Rand einfetten.

- 2 -

Für die Baiserschicht Eier trennen. Eiweiß leicht anschlagen, dann Zucker einrieseln lassen und zu Baiser steif schlagen.

- 3 -

Für die Böden in einer zweiten Schüssel Butter und Zucker hellcremig schlagen. Eigelb einzeln dazugeben und untermixen bis alles gut verbunden ist. Mehl und Backpulver mischen, sieben und untermischen.

- 4 -

Boden der Form mit dem halben Teig austreichen, die Hälfte des Baisers darauf verteilen und mit einigen

Klassische Stachelbeertorte mit Baiser und Sahne

Mandelblättchen bestreuen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen und darauf achten, dass das Baiser nicht verbrennt.

- 5 -

Stachelbeeren säubern und waschen. Etwas Wasser mit Stärke verrühren. Mit Zucker und restlichem Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Stachelbeeren herausheben und Stärkemischung mit einem Schneebesen unterrühren, bis die Masse eindickt. Stachelbeeren unterheben und Topf vom Herd heben. Abkühlen lassen.

- 6 -

Den Boden aus dem Ofen holen, aus der Form lösen und abkühlen lassen. Den zweiten Boden auf die gleiche Weise mit dem restlichen Teig zubereiten. Ebenfalls auskühlen lassen.

- 7 -

Für einen selfmade-Look ohne Tortenring arbeiten, für eine perfekte Torte Tortenring um den unteren Boden legen. Stachelbeeren darauf verteilen. Sahne steif schlagen und auf den Stachelbeeren verteilen. Oberen Boden zuerst in Stücke schneiden, dann auf der Torte verteilen. Bis zum Servieren kaltstellen.