

Johannisbeersahne-Torte

| | Zutaten | Arbeitsschritt | Bemerkung |
|----------------|--|---|---|
| Boden | 100 g Butter | Alle Zutaten mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten und diesen auf zwei gefettete Springformen (26 ø) verteilen. | Denkst du der Teig ist zu knapp, dann ist es genau richtig. Den Teig am besten mit bemehlten Händen auf die Bleche drücken. |
| | 125 g Zucker | | |
| | 4 Eigelb | | |
| | 1 Pck. Vanillezucker | | |
| | 150 g Mehl | | |
| | 1 Pck. Backpulver | | |
| Guss | 4 Eiweiß | Eischnee herstellen und ebenfalls auf die beiden Springformen aufteilen. | Den Eischnee nicht ganz bis an den Rand streichen, dann sieht die Torte nachher schöner aus. |
| | 200 g Zucker | | |
| | 100 g Mandelblättchen | Alles mit Mandelblättchen bestreuen und bei 170° 25 Minuten bei Umluft in den Ofen. | |
| Füllung | 1 kg Johannisbeeren | Langsam und dann kurz aufkochen. Den Saft für den Tortenguss verwenden. | Wenn die Johannisbeeren zu schnell aufkochen, dann werden sie matschig und die Torte wirkt nicht so leicht. |
| | 150 g Zucker | Erkalten lassen und dann auf einem Boden verteilen. | |
| | 1 Tortenguss, rot | Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen, verteilen und erkalten lassen. | |
| | 400 ml Sahne | Sahne auf die Johannisbeeren geben und zweiten Boden obendrauf – fertig. | Am besten schneidet man den oberen Boden in Stücke und legt diese auf die Sahne. So kann man schönere Stücke schneiden. Gutes Gelingen! |
| | 2 Pck. Sahnesteif | | |
| Tipp | Da die Zubereitung der Torte doch ein wenig aufwändig ist, mach ich den Boden gerne am Vorabend. | | |