

Johannisbeer- BAISER-TORTE

FRUCHTIG • LUFTIG • SOMMERLICH ♥

für
12 STÜCKE



Eine himmlische Kombination aus lockerer Baiserdecke, saftigen Johannisbeeren und einem zarten Rührteig.

ZUTATEN

Für den Teig

- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eigelb
- 200 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 50 ml Milch

Für das Baiser

- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Belag

- 500–600 g frische Johannisbeeren (abgezupft)



ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Butter, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Die Eigelbe einzeln unterrühren.
- 3 Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.
- 4 Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und glatt streichen.
- 5 Die Johannisbeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- 6 Für das Baiser die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine glänzende, feste Masse entsteht.
- 7 Das Baiser locker auf den Johannisbeeren verteilen und mit einem Löffel dekorative Spitzen ziehen.
- 8 Die Torte etwa 45–50 Minuten backen. Sollte das Baiser zu dunkel werden, nach etwa 30 Minuten locker mit Alufolie abdecken.
- 9 Die Torte vollständig auskühlen lassen.



TIPP: Am besten schmeckt die Torte gut durchgekühlt – ideal für warme Sommertage!



Guten Appetit! ♥

