Stachelbeertorte

Kuchen » Creme-Torten

Zutaten (12 Stücke)

» 250g Mehl
» 100g Puderzucker
» 3 Pk. Vanillinzucker
» 3 Ei(er)
» 150g Butter/Margarine
» 500g Stachelbeeren
» 250ml Apfelsaft
» 270g Zucker
» 11/2 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 4 Blatt weiße Gelatine
» 500ml Milch
» 300ml Schlagsahne
» 2TL Zitronensaft

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit Puderzucker, 2Pk. Vanillinzucker, 3 Eigelben und Butter in Flöckchen verkneten. In Folie gewickelt 30min kühlen. Ofen auf 180°C vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) geben. Dabei einen Rand formen. Mit Backpapier, Hülsenfrüchten beschweren, ca. 20min blindbacken. Backpapier, Hülsenfrüchte entfernen. Boden 5min weiterbacken, aus dem Ofen nehmen.

2. Stachelbeeren abbrausen, putzen. 5EL Apfelsaft abnehmen, Rest mit Stachelbeeren und 50g Zucker aufkochen. 1/2Pk. Puddingpulver mit übrigem Saft glatt rühren. Unter die Stachelbeeren ziehen, kurz aufkochen, abkühlen lassen. Das Beerenkompott auf dem Teigboden verteilen, glatt streichen. Für die Creme die Gelatine einweichen. Restliches Puddingpulver mit 6EL Milch verrühren. Restliche Milch mit 70g Zucker und 1Pk. Vanillinzucker aufkochen.

3. Milch vom Herd nehmen, angerührtes Puddingpulver unterziehen, kurz aufkochen. Gelatine ausdrücken, im Pudding auflösen, im Wasserbad kalt rühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Creme auf die Beeren streichen, 2 Stunden kühlen. 3 Eiweiß mit Zitronensaft und 150g Zucker steif schlagen, bis der Eischnee fest ist und glänzt. Auf die Creme streichen. Im Ofen bei 250°C 5min goldbraun überbacken.

Nährwerte: 420kcal/E5g/F20g/KH55g pro Stück

angelegt am: 30.11.2002 Rezept-Nr: 234

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke