

Johannisbeer Baiser Torte

Von Kuchenfee

Meine himmlische Johannisbeer-Baiser-Torte ist ein wahrer Genuss für alle Naschkatzen! Saftige Johannisbeeren treffen auf eine luftige Baiserschicht und einen knusprigen Tortenboden. Diese köstliche Torte vereint den fruchtigen Geschmack von Johannisbeeren mit der süßen Note von Baiser und sorgt für einen wahren Gaumenschmaus.

Für den Tortenboden verwenden wir einen knusprigen Mürbeteig, der die perfekte Grundlage für unsere Torte bildet. Die süß-säuerlichen Johannisbeeren werden dann liebevoll auf dem Tortenboden verteilt, um eine fruchtige Füllung zu schaffen.

Als Krönung wird die Torte mit einer verführerischen Baiserschicht überzogen. Das Baiser wird zart und knusprig gebacken und bildet eine himmlische Haube, die die Torte optisch und geschmacklich perfekt abrundet.

Mit meinem Rezept für die Johannisbeer-Baiser-Torte kannst du deine Gäste beeindrucken und deine Backkünste zur Schau stellen. Diese Torte eignet sich perfekt für Sommerpartys, besondere Anlässe oder einfach nur, um sich selbst zu verwöhnen.

Bereite dich darauf vor, von der Kombination aus saftigen Johannisbeeren und knusprigem Baiser begeistert zu sein! Folge unserem einfachen Rezept und erfreue dich an einer himmlischen Johannisbeer-Baiser-Torte, die deinen Gaumen verzückt und deine Gäste begeistert.

Hinweise:

Wer nur Umluft hat, geht genauso vor! Wenige Minuten abflämmen, jedoch bei 210°C



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	30 min	n/a	35 min

13 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

- 2 x Eier
- 150 g Zucker
- 1 x Prise Salz
- 70 ml Wasser
- 30 g Butter
- zerlassen
- 30 g Öl
- 130 g Mehl
- ¾ TL Backpulver

MÜRBETEIG

- 125 g Zucker
- 250 g Butter
- 375 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 Milch

Schluck

FÜLLE

- 500 g Johannisbeeren
- Zucker nach Geschmack
- 1 Paket Vanillepuddingpulver
- Wasser zum Lösen

BAISER

- 250 g Eiweiß
- 350 g Zucker
- 1 Prise Salz

AUSSERDEM

- 10 g Schokolade
- 300 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

1. BODEN

- 01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.
- 02 Eier, Zucker & Prise Salz für 20 Minuten aufschlagen.

Werkzeuge

- Spritzbeutel
- Winkelpalette
- Topf
- Schneebesen
- Waage
- Küchenmaschine

- 03** Wasser, Öl & Butter kurz unter rühren.
- 04** Mehl & Backpulver in die Masse sieben und unterrühren.
- 05** In die vorbereitete Form geben und sofort backen. 30 Minuten, bis goldig.
- 06** Danach 100% auskühlen lassen.

2. MÜRBETEIG

- 01** Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und abgedeckt mindestens 60 Minuten kühlen.
- 02** Den Teig nochmals kurz verkneten und mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ausrollen. mit einer Springform ausstechen und mit einer Gabel „stippen“.
- 03** Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Umluft etwa 10 Minuten goldig backen. Danach komplett auskühlen lassen.

3. FÜLLE

- 01** Puddingpulver in einem Schluck Wasser verrühren bis sich alles gelöst hat.
- 02** Johannisbeeren mit einem Schluck Wasser in einem Topf zum kochen bringen. Nach Bedarf mit etwas Zucker süßen.
- 03** Sobald die Johannisbeeren einige Minuten gekocht habt und zu einem Püree verkocht sind, das Puddingpulver unterrühren und solange kochen bis der Saft sehr fest abgebunden ist. Die Johannisbeeren auf den ausgekühlten Boden verteilen. Auskühlen lassen.

4. BAISER

- 01** Eiweiß & Zucker über einem Wasserbad unter regelmäßigem Rühren erwärmen bis sich der Zucker gelöst hat.
- 02** In die Küchenmaschine spannen und solange steifschlagen bis die Baiser wieder auf Raumtemperatur ist.
- 03** Oberhitze auf 200°C einstellen.
- 04** Die Baiser auf dem Kuchen und an den Rändern verstreichen, mit gehobelten Mandeln am Rand versehen & in 10 Stücke einteilen.
- 05** Für wenige Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene abflämmen (nicht vom Ofen weg gehen! Es dauert wirklich nur wenige Minuten!)
- 06** Die restliche Baiser mit einem Spritzbeutel aufspritzen und erneut kurz abflämmen.