

Klassische Stachelbeer Baiser

Von Kuchenfee

Klassische Stachelbeer Baiser. Das Rezept ist ausgelegt auf eine 26er Springform.

Ich habe das gleiche Rezept aber in einer 22er Form gemacht und somit eine höhere aber kleiner Torte erhalten.

Eingeteilt in 12 Stücke.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	50 min	n/a	1 Std.

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

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

STACHELBEERFÜLLUNG

- 1 Glas Stachelbeeren
- Zucker nach Geschmack
- 5 EL Speisestärke
- Wasser zum Lösen

BAISER

- 250 g Eiweiß
- 350 g Zucker

Werkzeuge

- Spritzbeutel
- Winkelpalette
- Waage
- Springform
- Topf

Zubereitung

1. BODEN

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.

- 02** Eier, Zucker & Prise Salz für 20 Minuten aufschlagen.
- 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. FÜLLE

- 01** Speisestärke in einem Schluck Wasser verrühren bis sich alles gelöst hat.
- 02** Saft der Stachelbeeren auffangen & in einem Topf zum kochen bringen. Nach Bedarf mit etwas Zucker süßen.
- 03** Sobald der Saft kocht, die Speisestärke Lösung nach & nach unterrühren und solange kochen bis der Saft sehr fest abgebunden ist. Die Stachelbeeren unterrühren und auf den ausgekühlten Boden verteilen. Auskühlen lassen.

3. 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.