

Sommer Beeren Baiser Torte

Von Kuchenfee

In diesem Video möchte ich euch ein fantastisches Tortenrezept vorstellen - eine eindrucksvolle Baiser Torte mit gemischten Sommerbeeren. Diese Torte ist nicht nur unglaublich lecker, sondern auch überraschend einfach zuzubereiten. Mit einem saftigen Rührteig, einer köstlichen Beerenfüllung und der zarten Baiserhaube ist diese Torte ein absolutes Highlight auf jedem Sommerfest oder Kaffeekränzchen.

Die frischen Sommerbeeren verleihen der Torte eine wunderbare fruchtige Note, während die Baiserhaube mit ihrem luftig-leichten Charakter den perfekten Kontrast bildet. Als zusätzliches Highlight werden gehobelte Mandeln sanft an den Rand der Torte gedrückt, um ihr eine knusprige Textur und einen Hauch von Nussaroma zu verleihen.

Für all jene, die nach weiteren Variationen suchen, sind auch die Stachelbeer Baiser Torte und die Johannisbeer Baiser Torte hervorragende Alternativen. Mit ihren fruchtig-sauren Beeren sind sie perfekte Erfrischungen für den Sommer und liegen nicht schwer im Magen, da die Baiserhaube wunderbar fluffig ist und nicht so massiv wie Buttercreme oder Sahnefüllungen.

In meinem Video zeige ich euch Schritt für Schritt, wie ihr diese beeindruckende Torte zubereiten könnt. Ihr werdet sehen, dass sie trotz ihres atemberaubenden Aussehens relativ einfach nachzumachen ist. Ich werde euch auch einige Tipps und Tricks geben, um das Beste aus den Sommerbeeren herauszuholen und eine perfekte Baiserhaube zu kreieren.

Also schnappt euch eure Backutensilien, macht euch bereit für ein Backabenteuer und lasst uns gemeinsam diese köstliche Baiser Torte mit gemischten Sommerbeeren zaubern. Vergesst nicht, meinen Kanal zu abonnieren, um keine weiteren köstlichen Rezepte und Backideen zu verpassen.

Viel Spaß beim Backen!

Süße Grüße,

Kuchenfee Lisa



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	45 min	n/a	55 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

RÜHRKUCHEN

2 x Eier

Raumtemperatur (!)

150 g Zucker

1 Prise Salz

50 ml Wasser

30 g Butter

zerlassen

30 g Öl

Neutrales

130 g Mehl

1/2 TL Backpulver

BEEREN FÜLLUNG

500 g Beeren

gemischt, TK oder Frisch

1 Paket Puddingpulver

45 g Speisestärke, als Alternative zum
Puddingpulver

als Alternative zum Puddingpulver

3 EL Zucker

BAISER

250 g Eiweiß

320 g Zucker

1 Paket Vanillinzucker

1 Prise Salz

200 g Mandeln

Zubereitung

1. BODEN

- 01
- Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
- 02
- Eier mit Zucker, Vanillinzucker & Salz für etwa 10 Minuten aufschlagen, dann das Wasser einlaufen lassen.
- 03
- Öl & Butter kurz in die Eiermasse einlaufen lassen und kurz (!) verrühren. Mehl & Backpulver vermischen und auf die Masse sieben, dann unterheben und alles in die Springform geben.
- 04
- Im Ofen etwa 20-30 Minuten goldig ausbacken, danach in der Springform auskühlen lassen, während dessen die Füllung zubereiten.

Werkzeuge

Springform

26er

Spritzbeutel

Sterntülle

Schneebesen

Winkelpalette

2. BEEREN FÜLLUNG

- 01** Wenn gefrorene Beeren benutzt werden, sollten sie in einem Sieb aufgetaut werden. Das Tropfwasser bitte auffangen um darin die Stärke oder das Puddingpulver lösen.
- 02** Die Beeren in einem Topf mit dem Zucker erhitzen und kochen bis sie an ein grobes Kompott erinnern. In der Zwischenzeit die Speisestärke oder das Puddingpulver mit etwas Wasser vermengen, sodass es gelöst ist und unter die Beerenmasse gerührt werden kann.
- 03** Sobald die Beeren Stärke Mischung kocht, unter rühren mindestens zwei Minuten weiter kochen um alles gut abzubinden.
- 04** Wenn der Boden noch nicht abgekühlt ist, kann die heiße Beerenmasse trotzdem aufgebracht werden. Glatt streichen und abkühlen lassen.

3. BAISER

- 01** Den Ofen auf 220°C Oberhitze oder Grill vorheizen. Ein Blech in die Mitte des Ofen geben.
- 02** Das Eiweiß nun mit dem Zucker, Vanillinzucker & Salz über einem Wasserbad bei mittlerer Hitze und unter rühren erwärmen bis sich der Zucker komplett gelöst hat, dann von der Hitze nehmen.
- 03** In einer Küchenmaschine die Masse nun aufschlagen bis sie wieder auf Raumtemperatur ist, glänzt & stabil ist. Etwa 1/3 davon auf die Torte geben und verstreichen, auch der Rand muss eingestrichen werden, sodass die Mandeln angedrückt & kleben können.
- 04** Die Torte nun für ein paar Minuten in den heißen Ofen geben, am besten während dessen neben dem Ofen stehen bleiben und die Torte beobachten da die Bräunung sehr schnell entstehen kann!
- 05** Mit einem Spritzbeutel nun die restliche Baiser Stück für Stück auftragen und erneut für einen kurzen moment goldig braun abflämmen.
- 06** Vor dem servieren sollte die Torte komplett auskühlen.