

Stachelbeer-Himmelstorte

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

4 Eier (M)
325 g Zucker
125 ml Milch
100 g Butter
150 g Mehl
1 TL Backpulver
Butter für die Form
100 g Mandelblättchen

Für die Füllung:

1 Glas (700 g) Odenwald Stachelbeeren
1 Päckchen weißer Tortenguss
1 EL Zucker
2 Becher Sahne (à 200 ml)
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Sahnefestiger
2 EL Puderzucker

Zubehör:

1 Springform (26 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und 200 g Zucker vorsichtig einrieseln lassen. Eigelb, restlichen Zucker, Milch und Butter schaumig rühren. Mehl und Backpulver nach und nach hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben, mit der Hälfte der Eischneemasse bestreichen und 50 g Mandeln darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) ca. 25 Minuten backen. Anschließend auf die gleiche Weise einen zweiten Boden zubereiten und backen. Beide Böden auskühlen lassen.

Odenwald Stachelbeeren abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. ¼ Liter des Saftes abmessen, mit Tortenguss und Zucker kurz aufkochen lassen und die Stachelbeeren hinzugeben. Die Stachelbeeren auf dem ersten Boden verteilen und auskühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, auf die Stachelbeeren geben, den zweiten Boden obenauf legen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + à ca. 25 Minuten Backzeit



Guten Appetit!