Rezept für Johannisbeertorte mit Schneehaube

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 90 min

26 cm Durchmesser

Zutaten:

Mürbeteig:

- 220 g RIEPER Weizenmehl Type 00 blau
- 110 g Butter
- 70 g Zucker
- 2 Eigelb

Belag:

- 300 g geputzte Johannisbeeren
- 100 g geriebene Mandeln
- 4 Eiweiss
- 200 g Zucker

Zubereitung:

Einen Mürbeteig kneten und in Folie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig circa 5 mm dick ausrollen, auf eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform legen und den Teig an den Rändern 3 cm hochziehen. Einige Male mit einer Gabel einstechen und 30 Minuten backen.

Den Boden etwas abkühlen lassen, die gemahlenen Mandeln darüber streuen und die Johannisbeeren gleichmäßig verteilen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und das Eiweiß zu Eischnee steif schlagen, anschließend den Zucker unterrühren. Die entstandene Baisermasse auf dem Kuchen verteilen. Nochmals für ca. 30 Minuten ins Rohr geben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze beide Male ca. 30 Min. bei 180°C backen.
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.