

# Ribisel-Baiser-Torte

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

250 g glattes Mehl  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
125 g weiche Butter

### Zum Unterkneten:

1 EL glattes Mehl

### Ribisel-Baiser-Belag:

5 Eiklar (Größe M)  
180 g Zucker  
100 g gemahlene Mandeln  
60 g gesiebte Speisestärke  
500 g rote Ribiseln

## 1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 2/3 des Teiges auf einem befetteten Springformboden (26 cm Ø) ausrollen. Den übrigen Teig mit 1 EL Mehl verkneten und zu einer langen Rolle formen. Die Rolle als Rand auf den Teigboden legen einen ca. 4 cm hohen Rand hochdrücken. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

- 3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heissluft 180 °C**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

4 Ribisel-Baiser-Belag:

Für den Belag Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Mandeln und Speisestärke vermischen und unterrühren. Die Ribiseln einrühren.

- 5 Die Ribisel-Baiser-Masse kuppelförmig auf dem noch heißen, vorgebackenen Mürbteigboden verteilen.
- 6 Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heissluft 160 °C**  
**Backzeit: 20 Minuten**

- 7 Die Torte in der Form erkalten lassen.