

Stachelbeerkuchen mit Baiser

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Wie backe ich einen Stachelbeerkuchen mit Baiserhaube?:

1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

Die Masse in eine am Boden befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) geben und glatt steichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Sie benötigen:

1 Springform (26 cm Ø)

All-in-Masse:

220 g glattes Mehl

2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

150 ml Schlagobers

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Prise Salz

3 Dotter (Größe M)

2 Eier (Größe M)

Baiser:

3 Eiklar (Größe M)

1 Prise Salz

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

25 g Mandelblättchen

Stachelbeer-Füllung:

390 g Stachelbeeren

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Vanille-Geschmack

30 g Zucker

ca. 400 ml Apfelsaft

Oberscreme:

350 ml flüssiges Schlagobers

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

2 Baiser:

Für das Baiser Eiklar mit Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, Zucker und Vanillin Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Das Baiser beliebig auf den noch warmen Tortenboden streichen und die Mandeln darauf streuen. Den Tortenboden **bei gleicher Herdeinstellung ins Backrohr schieben und fertig backen.**

Backzeit: 15 - 20 Minuten

3 Den erkalteten Kuchen 1-mal durchschneiden. Den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen und das Biskuitbaiser-Oberteil zur Seite geben.

4 Stachelbeerfüllung:

Für die Füllung Apfelsaft mit Puddingpulver und Zucker vermischen und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Stachelbeeren unterheben und erkalten lassen. Die erkaltete Stachelbeerfüllung auf den mit dem Springformrand umgestellten Tortenboden streichen.

5 Oberscreme:

Für die Oberscreme Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillin Zucker steif schlagen und auf die Stachelbeerfüllung streichen. Das Biskuitbaiser-Oberteil darauf geben und die Torte bis zum Servieren kalt stellen.