

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Johannisbeer-Baiser Torte

Zutaten für eine eckige 23 x 23 Form oder eine 24er Springform

Teig:

- 100 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 Ei (M)
- 2 Eigelbe (Eiweiß für's Baiser aufbewahren)
- 60 g Mehl
- 35 g Stärkemehl
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 30 g zarte Haferflocken
- 1 Prise Salz
- 1 Teel. Vanilleextrakt oder etw. echte Vanille

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Backform einfetten. Butter und Zucker hell-schaumig rühren und nach und nach die Eier untermixen. Mehl, Stärke und Backpulver vermengen und über den Teig sieben. Zusammen mit den

Haferflocken, Salz und Vanille zu einem glatten Teig rühren.

Den Teig in der Form glattstreichen und ca. 15 min. bei 175 Grad vorbacken.

Baiser:

- 3 Eiweiße
- 120 g Zucker
- 250 g rote Johannisbeeren, geputzt

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker hinzufügen. Danach vorsichtig die Johannisbeeren unterheben. Haltet einen Esslöffel voll Beeren zurück! Nun streicht ihr die Masse auf den vorgebackenen Boden und streut abschließend die zurückbehaltenen Beeren darauf.

Den Kuchen noch einmal für ca. 20 min. in den Backofen schieben.

Anschließend in der Form abkühlen lassen.