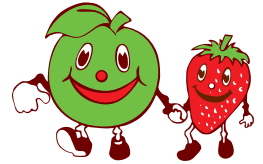

STACHELBEER-BAISERTORTE



**OBSTGUT
TACKHEIDE**

* SEIT 1974 *

Die Klassikerin!

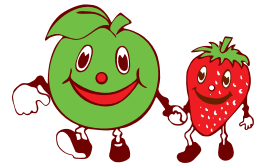
Für 1 Torte:

Zutaten:

Mürbeteig: 150 g Mehl
75-100 g Butter
50-75 g Zucker
1 Ei
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
1 El kaltes Wasser

Rührteig: 100 g Butter
100 g Puderzucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
125 g Mehl
4 Eiweiß
180 g Puderzucker
100 g Mandelblätter
1 Vanillezucker
500 g Stachelbeeren, frisch oder aus dem Glas
1-2 Päckchen Tortenguss, hell
600-750 g Schlagsahne

→ Bitte wenden!



Zubereitung: Für den Mürbeteigboden aus den angegebenen Zutaten einen glatten Teig herstellen, in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 1h kühlstellen (besser über Nacht). Backofen auf 200°C vorheizen, Teig dünn ausrollen, einen gefetteten Springformboden (d=28cm) damit auslegen, mit der Gabel mehrmals einstechen, ungefähr 15 Min. auf der 2. Einschubleiste goldbraun backen. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen. (Restl. Mürbeteig einfrieren, ohne Backpulver zubereitet hält er sich eine Woche im Kühlschrank.)

Für den Rührteig Butter und Zucker schaumig rühren, Eigelbe und mit Backpulver vermisches Mehl im Wechsel zugeben und gut unterheben. Masse in zwei gefettete Tortenformen (d=28cm) verteilen.

Eiweiße und Zucker steif schlagen, auf den Rührteig verteilen, mit den Mandelblättern bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Einschubleiste von unten bei 180°C ca. 30 Min. goldbraun backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen. Stachelbeeren mit Tortenguss andicken oder 1-2 Pfd. frische Stachelbeeren als Kompott kochen, mit Speisestärke andicken, mit Zucker und evtl. etwas Wein abschmecken.

Einen Tortenboden mit dem abgekühlten Stachelbeerkompott belegen und Tortenring umlegen.

Sahne steif schlagen, auf dem Stachelbeerkompott verteilen. Den zweiten Tortenboden entweder ganz auflegen, oder in 12 gleich große Stücke schneiden und leicht schräg auf die Sahne setzen.

Mit Puderzucker abstäuben.

Guten Appetit!