

# Stachelbeer - Baiser - Torte

## Zutaten Teig:

125 g Mehl  
300 g Zucker  
100 g Butter  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
1 TL Backpulver (gestrichen)  
150 g Mandelblättchen

## Zutaten Füllung:

400 g Stachelbeeren (Glas)  
500 g Schlagsahne  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Tortenguss, klar  
2 Päckchen Sahnesteif  
1 EL Zucker  
250 ml Stachelbeersaft



## Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Butter, 100 g Zucker und Eigelb cremig rühren.
- Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Dabei 200 g Zucker einrieseln lassen.
- Halbe Teigmenge auf eine gefettete Springform streichen.
- Eischneemenge halbieren und auf den Teig geben.
- Die Hälfte der Mandeln über den Eischnee streuen.
- Bei 180° C etwa 20 Minuten backen (untere Schiene).
- Zweiten Boden ebenso backen.
- Beide Böden abkühlen lassen.
- Stachelbeeren abtropfen lassen, den Saft auffangen.
- Tortenguss mit dem Saft und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten.

- Die abgetropften Stachelbeeren unterrühren.
- Abkühlen lassen.
- Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.
- Stachelbeeren auf einen Tortenboden verteilen.
- Beeren mit der Sahne bestreichen.
- Zweiten Boden vorsichtig in 12 - 16 Stücke schneiden.
- Geschnittene Stücke auf die Torte geben.
- Mindestens eine Stunde kühl stellen.