

Speckbrot #10424

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Stachelbeer
Vanille
Baiser

* Mürbeteigboden:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker
1 Ei

* Stachelbeer Vanille Creme:

500 g frische Stachelbeeren
1 Vanilleschote
1 pn Salz
100 g Zucker
5 Eigelb
1/2 l Milch
60 g Mehl

* Baiser:

4 Eiweiß
1 pn Salz
200 g Zucker

Die Zutaten für den Mürbeteig verkneten und in den Kühlschrank stellen. Nach einer halben Stunde einen Kreis mit ca. 26 cm Durchmesser ausstechen und 15 min. bei 200°C backen.

Gewaschene Stachelbeeren für 2 Min. in kochendes Wasser tauchen und abtropfen lassen. Milch mit Vanilleschote aufkochen. Mit einer Prise Salz, Zucker, Eigelb und Mehl in einer Schüssel verquirlen. Kochende Milch dazugeiessen und gut verrühren.

Zurück in den Topf und einmal kurz aufkochen lassen, danach sofort vom Herd ziehen. Durch ein Sieb streichen, die Stachelbeeren unterziehen und abkühlen lassen.

Stachelbeercreme auf den Mürbeteigboden häufen zu einer Kuppel und im Kühlschrank fest werden lassen.

Eisweiss mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Zucker weiß schlagen. Den restlichen Zucker einrühren und schlagen, bis der Eischnee fest und seidig-glänzend ist.

Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Tortenkuppe mit Kringeln und Tupfen überziehen.

Die Torte in den auf 250°C vorgeheizten Backofen stellen und überbacken, bis der Eischnee überall braune Spitzen zeigt.