


# Johannisbeer-Kuppeltorte

etwa 8 - 10 Stücke

 aufwändig

 bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Schüssel (ca. 3 Liter):

### Biskuitteig:

- 4 Eier
- 2 EL Wasser, heiss
- 150 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 150 g Mehl
- 50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

### Füllung:

- 250 g rote Johannisbeeren
- 50 g Zucker
- 4 dl Rahm, steif geschlagen
- 2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
- 200 g Crème fraîche
- 250 g Himbeerjoghurt

### Garnitur:

- Kakaopulver

## 1 Vorbereiten:

Backblech (30 x 40 cm) mit Backpapier belegen. Schüssel mit ca. 3 l Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Biskuitteig:

Die Eier trennen, Eigelb mit Wasser, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Das Eiweiss zu Schnee schlagen, auf die Masse geben. Mehl und Epifin mischen und dazu sieben. Vorsichtig mit einem Teigschaber mischen.

Die Masse auf das vorbereitete Blech streichen und in der unteren Ofenhälfte ca. 10 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, das obere Papier vorsichtig abziehen und das Biskuit mit dem umgedrehten Blech zudecken und auskühlen lassen. Aus dem kalten Biskuit einen Kreis mit ca. 30 cm Ø schneiden. Den Kreis einmal bis in die Mitte einschneiden. Den Biskuitkreis in die vorbereitete Schüssel legen. Die sich überlappenden Biskuitteile abschneiden und mit dem restlichen Biskuit beiseitelegen.

### 3 Füllung:

Die Johannisbeeren mit dem Zucker vermischen und ziehen lassen. Den Schlagrahm mit der Gelatine express mischen und kühl stellen. Die Crème fraîche mit dem Joghurt und den Johannisbeeren vermengen und den Rahm darunterziehen. Die fertige Füllung in die vorbereitete Schüssel füllen. Die Crème mit den Biskuitresten decken.

Die Kuppeltorte während ca. 2 Stunden kalt stellen.

### 4 Garnitur:

Die Kuppel auf eine Tortenplatte stürzen und die Frischhaltefolie vorsichtig abziehen. Mit Kakaopulver bestäuben.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Um die Schüssel einfach mit Folie auszukleiden, die Schüssel mit kaltem Wasser ausspülen. Die Folie in die nasse Schüssel legen. Anstelle von Johannisbeeren tiefgekühlte Beeren verwenden. Diese gefroren zuletzt mit der Füllung vermischen.