

Johannisbeer Meringue Torte

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Eine Springform (Ø 26 cm):****Für den Teig:**

250 g Mehl
65 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 g Butter, weich

Ausserdem:

1 EL Mehl

Meringue-Masse mit Trübeli:

500 g rote Johannisbeeren
5 Stk. Eiweiss
175 g Zucker
100 g Mandeln, gemahlen
60 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

2 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschliessend zu einer Kugel formen.

2/3 des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Unter den übrigen Teig den Esslöffel Mehl kneten und zu einer langen Rolle formen. Die Rolle als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 4 cm hoher Rand entsteht. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 12 Minuten

③ Meringue Masse mit Trübeli:

Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und die Beeren von den Rispen streifen. Eiweiss sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen. Mandeln und Epifin vorsichtig unterrühren, anschliessend die Johannisbeeren unterheben. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

Auf dem noch heissen Tortenboden die Johannisbeer-Meringue-Masse kuppelförmig verteilen. Die Form wieder in den Backofen schieben und die Meringuemasse goldbraun backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 60 Minuten

Die Torte 1-2 Std. in der Form erkalten lassen, erst dann vorsichtig aus der Form lösen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dazu geschlagenen Rahm servieren.
- Zum Steifschlagen von Eiweiss darf keine Spur von Eigelb im Eiweiss sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.