

Rhöner Luft mit Stachelbeeren

Für 12 Portionen

125 g weiche Butter	450 g Zucker	6 Eier, Größe M
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	200 g Mehl	6 EL Milch
150 g Mandelblättchen	2 Gläser Stachelbeeren	800 g Sahne
2 Packg. Vanillezucker	2 Packg. Sahnestandmittel	30 g Butter
15 g Puderzucker	2 Springformen, 24 cm Ø	

Tortenboden:

Den Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen. Die beiden Springformen mit Butter leicht einfetten. 2 Bögen Backpapier auf den Bodendurchmesser der Formen zurechtschneiden und die Formen damit auslegen. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts 5 Minuten cremig schlagen. 200 g Zucker dazugeben und die Masse weitere 5 Minuten aufschlagen. Die Eier trennen, die Eigelbe nacheinander hinzufügen und unterrühren. Die Milch dazugeben und weitere 5 Minuten rühren. Mehl und Backpulver sieben und rasch unter die Masse ziehen. Jede der beiden Springformen mit der Hälfte des Teigs füllen und die Oberfläche glatt streichen.

Eischnee:

Die Quirle gründlich säubern und die Eiweiße in einer sauberen und fettfreien Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Dabei den restlichen Zucker langsam reinrieseln lassen. Eine Backform mit der Hälfte des Eischnees locker bestreichen und mit der Hälfte der Mandeln bestreuen. Mit der zweiten Form ebenso verfahren.

Torte schichten:

Die beiden Böden im heißen Ofen etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, aus den Formen lösen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Die Stachelbeeren in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnestandmittel steif schlagen. Einige Esslöffel abnehmen und beiseite stellen. Die Stachelbeeren vorsichtig unter die restliche Sahne heben. Die Stachelbeersahne auf einem der Böden verteilen, dann den zweiten Boden vorsichtig auflegen. Den Tortenrand vorsichtig mit der restlichen Sahne bestreichen.

Anrichten:

Die Torte mit Puderzucker bestäuben, in Stücke aufschneiden und servieren.

Tipp:

Diese Torte kann man mit wahlweise auch mit Erdbeeren, Mandarinen und anderem Obst nach Wahl füllen.

Frank Rosin am 30. März 2016