

Johannisbeer-Vanilletorte mit Baiserhaube



Das brauchst du:

für den Biskuitboden:

6 Eigelb,
6 Eiweiß, 6 Esslöffel warmes Wasser
120 g Zucker
100 g Mehl
100 g Kartoffelmehl

Für den Vanillepudding:

- 500 ml Vollmilch
- 1 Päckchen Vanillepudding zum Kochen
- 30 g Zucker
- 3 Eigelb, von Eiern Größe M
- ½ Vanilleschote
- 1 Prise Salz

Für die Creme:

Den Vanillepudding, den du oben zubereitet hast

außerdem:

- 200 g Sahne
- 5 Blatt Gelatine
- 40 g Zucker
- 400 g frische Johannisbeeren

für das Baiser:

4 Eiweiß (von den bisher verwendeten Eiern)

- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zitronensaft
- Flambierbrenner

So machst du's richtig:

- 1.) Trenne die Eier und schlage das Eigelb schaumig.
- 2.) Schlage das Eiweiß schaumig.
- 3.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 4.) Gib etwa 1/3 des Zuckers ins Eiweiß und schlage so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 5.) Gib die restlichen 2/3 des Zuckers in die Eigelbmasse und schlage ebenfalls so lange, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- 6.) Mische das Mehl und das Kartoffelmehl und siebe es auf die Eigelbmasse.
- 7.) Gib die Eiweißmasse darauf und rühre mit einem Gummispatel unter (nicht mehr mit dem Rührgerät!)
- 8.) Gib den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform und backe den Teig genau 40 Minuten im Backofen.
- 9.) Nimm den Teig aus dem Backofen und lasse ihn auskühlen.
- 10.) Puddingpulver mit dem gesamten Eigelb und 3-4 EL der Milch in einer kleinen Schüssel vermischen.
- 11.) Restliche Milch, Zucker, Salz und Vanille zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren das angerührte Puddingpulver zugeben.
- 12.) Einmal aufkochen lassen, dann in eine größere Schüssel geben und sofort mit Frischhaltefolie abdecken.
- 13.) Kurz stehen lassen und dann im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen.
- 14.) Schlage nun für die Creme die Sahne steif.
- 15.) Gib den Zucker dazu und rühre nochmals (achte darauf, dass Sahne, wenn du sie zu lange rührst, wieder flüssig wird und du dann Butter bekommst, und das wollen wir ja nicht.)

- 16.) Weiche die Gelatine in etwas Wasser auf.
- 17.) Gib den Vanillepudding in die Sahne und rühre kurz.
- 18.) Gib die gewaschenen Johannisbeeren hinein, hebe aber ein paar Rispen zur Deko auf.
- 19.) Drücke sie aus, gib sie in einen Topf und löse sie auf (nicht kochen lassen!)
- 20.) Gib etwas von der Vanillemasse in den Topf und rühre (so was nennt man „angleichen“)
- 21.) Gib nun die Gelatinemasse in die andere Masse und rühre.
- 22.) Nimm einen Tortenring, öle ihn ein und zuckere ihn.
- 23.) Nimm den Biskuitboden und lege den Tortenring darum.
- 24.) Fülle nun die Vanillemasse auf den Biskuitboden.
- 25.) Lass das Ganze im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen.
- 26.) Mache nun das Baiser. Dazu musst du die Eiweiße steif schlagen.
- 27.) Gib nun Zucker, Salz und den Zitronensaft hinzu und rühre nochmals.
- 28.) Hole nun den Kuchen aus dem Kühlschrank.
- 29.) Teile ihn mit einem Tortenteiler in 12 Stücke, so dass du besser mit der Deko hantieren kannst.
- 30.) Gib nun das Baiser in eine Spritztüle und trage das Baiser auf den Kuchen auf.
- 31.) Flambiere das Baiser mit einem Flambierbrenner und gib die restlichen Zesten der Johannisbeeren darauf.