

Stachelbeer-Baiser-Torte



Das brauchst du:

Für den Biskuitboden:

- 100 g Mehl
- 120 g Speisestärke bzw. Kartoffelmehl
- 100 g Zucker
- 6 Eigelb und 6 Eiweiß
- 6 Esslöffel warmes Wasser

Für die Füllung:

- 250 g Stachelbeeren bzw. TK-Stachelbeeren
- Etwas Zucker
- 2 Becher Schlagsahne

Für das Topping:

- 3 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 1 Packung Löffelbiskuits

So machst du's richtig:

- 1.) **Mache zunächst den Biskuit. Heize dazu den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.**
- 2.) **Lege eine Springform mit Backpapier aus.**
- 3.) **Gib nun das Eiweiß in eine Schüssel und schlage es mit einem Teil des Zuckers fest.**
- 4.) **Gib nun die Eigelbe mit dem lauwarmen Wasser in eine andere Schüssel und schlage es fest.**
- 5.) **Gib den Zucker hinzu und schlage nochmals mehrere Minuten.**

- 6.) Mische das Mehl und die Speisestärke in einer weiteren Schüssel und siebe das Ganze in die Eigelbmasse.
- 7.) Gib die Eiweißmasse darauf und rühre mit einem Spatel alles unter.
- 8.) Backe den Teig im Backofen für 40 Minuten auf mittlerer Schiene.
- 9.) Hole den Boden aus dem Backofen und lass ihn kalt werden.
- 10.) Gib in der Zwischenzeit die Stachelbeeren in einen Topf mit Wasser und koche sie mit etwas Zucker auf.
- 11.) Siebe die Stachelbeeren ab und lass sie ebenfalls kalt werden.
- 12.) Schlage die Schlagsahne mit etwas Zucker fest.
- 13.) Schneide den Biskuit einmal in der Mitte durch.
- 14.) Gib die Stachelbeeren mit der Hälfte der Sahne auf den ersten Boden und lege den zweiten Boden drauf.
- 15.) Gib den Rest der Sahne auf den zweiten Boden und an den Rand.
- 16.) Nimm die Löffelbiskuits, schneide die durch die Mitte und gib sie rund um den Rand der Torte.
- 17.) Schlage nun 3 weitere Eiweiße mit Zucker fest.
- 18.) Gib sie als Topping auf die Torte und flämme sie mit einem Küchenbunsenbrenner an.