

## Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 30.06.2023

### Johannisbeer-Baiser-Torte

Für 10 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Mürbeteigboden:

250 g kalte Butter  
125 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
375 g Weizenmehl (Type 405)  
30 ml Milch  
100 g Zartbitterkuvertüre

##### Für den Biskuitboden:

2 Eier (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
70 ml Wasser  
30 g Butter  
30 g Öl  
130 g Weizenmehl (Type 405)  
¾ TL Backpulver

##### Für die Johannisbeerschicht:

500 g rote Johannisbeeren  
100 ml Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillepuddingpulver

##### Für Baiser und Dekoration:

8-9 Eiweiß (Größe M, ca. 250 g)  
350 g Zucker  
1 Prise Salz  
300 g Mandelblättchen

#### Ausserdem:

Springform (∅ 26 cm)  
Backblech  
Backpapier für Form und Backblech  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Kuchenrolle  
Schlagkessel mit Standring  
Spritzbeutel mit Sterntülle

#### Zubereitung:

**1. Für den Mürbeteigboden** Butter würfeln. Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Mehl, Milch und Butterwürfel in eine große Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde kaltstellen.

**2.** Inzwischen den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.

**3. Für den Biskuitboden** Eier, Zucker und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine für 10 Minuten aufschlagen.



4. Inzwischen die Butter in eine kleine Pfanne geben und bei milder Hitze zerlassen. Wasser, Öl und Butter nacheinander kurz unter den Eierschaum rühren.
5. Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.
6. Teig in die vorbereitete Form geben und in der Ofenmitte 30 Minuten goldig backen. Biskuit in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
7. Inzwischen den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Mürbeteig nochmals kurz durchkneten und auf etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Tortenring (ø 26cm) rund ausstechen und auf das vorbereitete Blech legen. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.
8. Mürbeteig im heißen Ofen in der Ofenmitte etwa 10 Minuten goldig backen.
9. Inzwischen die Schokolade mit einem großen Messer grob hacken und in eine kleine Schüssel geben. Schokolade über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen
10. Gebackenen Mürbeteigboden sofort mit der Schokolade bestreichen, den Biskuitboden auflegen und zusammen auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.
11. Inzwischen **für die Johannesbeerschicht** Johannesbeeren kurz waschen, abtropfen lassen und von den Stielen streifen. Johannesbeeren mit 50 ml Wasser in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen. Mit Zucker süßen und zugedeckt bei milder Hitze 5-6 Minuten kochen.
12. Inzwischen Puddingpulver mit dem restlichen Wasser (50 ml) in eine Tasse geben und verrühren. Unter die kochenden Johannesbeeren rühren und kurz unter Rühren 2-3 Minuten kochen, bis der Saft sehr fest abgebunden ist.
13. Tortenring um die zusammengesetzten Böden legen, die Johannesbeeren darauf verteilen und auskühlen lassen.
14. **Für das Baiser** Eiweiß und Zucker in einen Schlagkessel über einem heißen Wasserbad erwärmen bis sich der Zucker aufgelöst hat, dabei gelegentlich mit einem Teigschaber durchrühren.
15. Schlagkessel auf dem Standring in ein kaltes Wasserbad stellen und das Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers (oder in der Küchenmaschine, ohne Wasserbad) so lange steifschlagen bis der Eischnee auf Raumtemperatur heruntergekühlt ist.
16. Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.
17. Springformrand entfernen und etwa 3/4 vom Eischnee auf dem Kuchen und dem Rand verstreichen. Tortenrand mit Mandeln versehen. Torte 10 Stücke einteilen.
18. Torte auf dem Blech in der Ofenmitte für 2-3 Minuten goldbraun abflämmen.  
**Tipp/Hinweis:** Bitte nicht vom Ofen weggehen! Es dauert wirklich nur wenige Minuten, bis das Baiser abgeflämmt ist.
19. Restlichen Eischnee in einen Spritzbeutel geben, auf die Torte spritzen und erneut kurz goldbraun abflämmen. Kurz abkühlen lassen und in Stücke schneiden.