

Hier und heute

Stachelbeer-Baisertorte

Ein echter Kuchenklassiker für den Sommer: Fruchtige Stachelbeeren, zarter Mürbeteig und lockeres Baiser machen diese Torte von Marcel Seeger zum Genuss.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Tarteform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Mürbeteig

- 100 g Butter, weich
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb, Größe M
- 150 g Mehl, Typ 550

Zubereitung

Die Butter mit Zucker, Salz und Eigelb verkneten. Das Mehl zufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig 30 Minuten gut durchkühlen und dann auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf circa 3–4 mm Stärke ausrollen. Einen Boden ausstechen und diesen in die gut gebutterte Tarteform einlegen. Aus dem restlichen Teig eine daumendicke Rolle formen, diese in die Form einlegen und dann mit den Fingern einen Rand hochdrücken. Überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden. Den Teigboden vielfach mit einer Gabel einstechen und anschließend den Teigboden auf einem Backblech bei 200 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten anbacken, damit er später von der fruchtigen Füllung nicht durchgeweicht wird.

Zutaten für die Stachelbeer-Füllung

- 700 g Stachelbeeren, geputzt
- 125 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 60 g Speisestärke
- 40 g Mandeln, gemahlen

Zubereitung

In einem Topf Wasser und Zucker aufkochen und dann die Stachelbeeren zufügen. Alles für 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Früchte in ein Sieb geben und den Saft auffangen. Den aufgefangenen Saft noch einmal aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und mit den gemahlenen Mandeln zu dem Saft geben, diesen leicht abbinden und die gekochten Stachelbeeren untermischen. Die Fruchtfüllung auf den angebackenen Mürbeteigboden geben und glattstreichen.

Zutaten für die Baiserdecke

- 3 Eiweiße, Größe M
- 150 g Zucker

Zubereitung

Eiweiß mit Zucker zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und mit der Baisermasse ein Gittermuster auf die Fruchtfüllung dressieren. Die Torte im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober- und Unterhitze circa 15 Minuten backen, sodass sie eine schöne Bräunung bekommt. Die Tarte in der Form vollständig abkühlen lassen, anschließend vorsichtig herauslösen und nach Wunsch in Stücke schneiden.