

Johannisbeer-Quark-Torte mit Mandelbaiser

157

Typ: Nachspeise

Quelle: e&t Nr. 6, 1995, S. 24

Bemerkungen:

Zutaten: Für 12-14 Stücke:

Mürbeteig
220 g Mehl
80 g Puderzucker
1 Eigelb
Salz
1 TI dünn abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
160 g kalte Butter
Mehl zum Bearbeiten
50 g Makronen
Linsen oder Erbsen zum Blindhacken

Quarkmasse
500 g Magerquark (gut abgetropft oder ausgedrückt)
80 g Zucker
4 Eigelb (Gew.-Kl.3)
100 g weiche Butter
70 g Speisestärke
1 TI dünn abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
Salz

Belag
500 g rote Johannisbeeren (abgestreift gewaschen und abgetrocknet)

Baisermasse
Eiweiß (Gew.-Kl. 2)
150 g Puderzucker
100 g Mandelblättchen

Rezept:

1. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Puderzucker, Eigelb 1 Prise Salz und Zitronenschale hineingeben Butter in Flöckchen auf dem Mehland verteilen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, zur Kugel formen und 30 Minuten in Klarsichtfolie gewickelt in den Kühlschrank legen.

2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 30 cm Ø ausrollen. Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden (30 cm Ø) damit auslegen. Teig am Rand hochdrücken. den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit rundgeschnittenem Backpapier belegen und ca. 1 cm hoch mit Hülsenfrüchten bedecken. Auf dem Boden des vorgeheizten Backofens 25 Minuten bei 200 Grad vorbacken (Gas 3, Umluft 15-18 Minuten bei 180 Grad). Papier und Hülsenfrüchte entfernen. Makronen zerkrümeln und auf dem Mürbeteigboden verteilen.

3. Quark mit Zucker, Eigelb, Butter, Stärke, Zitronenschale und 1 Prise Salz glatt verrühren und den Boden gleichmäßig damit bestreichen. Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Die Torte auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten bei 200 Grad backen (Gas 3, Umluft 180 Grad).

4. Eiweiß und Puderzucker zu steifem Schnee schlagen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rüsten und unter den Eischnee heben. Die vorgebackene Torte mit der Baisermasse bestreichen und auf der z. Einschubleiste von oben 6-8 Minuten bei 250 Grad backen, bis die Baisermasse goldbraun ist (Gas .5. Umluft 5 Minuten bei 225 Grad). Auf einem Rost ca. 30 Minuten auskühlen lassen. Aus der Form nehmen und vorsichtig auf eine Servierplatte gleiten lassen.

Zubereitungszeit: 1 ¼ h (plus Ruhe- und Auskühlzeit)

Haube aus Baiser

Beim Verstreichen der Baisermasse einen kleinen Rand frei lassen, es sollen rundum noch Johannisbeeren sichtbar sein. Außerdem läßt sich so die Torte später leichter aus der Form lösen.