

Mandel-Baiser-Torte

Von Maria Flock aus Freckenhorst

Zutaten

für die Böden: 100 Gramm Margarine
 125 Gramm Zucker
 125 Gramm Mehl
 1 Teelöffel Backpulver
 4 Eigelbe

Baiser: 4 Eiweiß
 125 Gramm Zucker
 200 Gramm Mandelblätter

für die Füllung: 1 Glas Stachelbeeren **oder** 2 Dosen Mandarinen
 1 Päckchen heller Tortenguss (Zucker nach Packungsangabe)
 2 Becher Sahne
 2 Päckchen Vanillezucker
 2 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung

Das Obst in ein Sieb abgießen und den Saft in einem Messbecher auffangen. In einem kleinen Topf den hellen Tortenguss, etwas Obstsaft und Zucker nach Packungsangabe anrühren, unter Rühren kurz aufkochen und das Obst vorsichtig untermischen. Die Mischung kalt stellen.

Eier trennen und das Eiweiß zunächst beiseite stellen. Für die Böden in einer Rührschüssel die Margarine mit dem Mixer schaumig schlagen, den Zucker dazu und untermischen, dann die Eigelbe und zum Schluss Mehl und Backpulver untermischen. Eine runde Springform einfetten und den Boden der Form mit der Hälfte des Teigs auskleiden. Eiweiß und Zucker für das Baiser in einem Rührbecher zu einem sehr

steifen Eischnee schlagen und vorsichtig die Mandelblätter unterheben. Die Hälfte der Eischneemischung auf dem Teig in der Springform verteilen und diesen Rührteig-Baiserboden im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 20 – 25 Minuten backen. Dann den Boden vorsichtig aus der Form lösen und zum Abkühlen auf einem Rost beiseite stellen. Aus der zweiten Hälfte vom Rührteig und vom Eischnee einen weiteren Boden backen und ebenfalls gut abkühlen lassen.

Wenn Böden und Obstmischung abgekühlt sind, die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Dann den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring darum herumlegen, die Hälfte der Sahne auf dem Boden verstreichen, dann die Obstmischung auf der Sahne verteilen, darauf die zweite Hälfte der Sahne und zum Schluss den zweiten Boden obenauf legen. Die Torte noch einmal kalt stellen, dann den Tortenring vorsichtig entfernen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.