

# Stachelbeer-Torte

## Für 16 Tortenstücke

Formen: 2 Springformen  
(à Ø 26 cm), Tortenring  
Backzeit: ca. 40 Min.  
Standzeit: ca. 60 Min

## Teigböden

4 Eier  
300 g Zucker  
100 g weiche Butter  
1 Päckchen Bourbon-  
vanillezucker  
125 g Weizenmehl  
1 TL Backpulver  
40 g Mandelblättchen

## Füllung

1 Glas (720 g) Stachelbeeren  
1 Päckchen Vanillepudding-  
pulver  
2 gehäufte EL Zucker  
250 ml Sahne  
1 Päckchen Sahnesteif

## Außerdem

Butter für die Formen  
40 g geröstete Mandel-  
blättchen

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springformen mit Butter einfetten.

2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Rührbesen aufschlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen, zu steifem Schnee schlagen, dann kalt stellen.

3. Butter, restlichen Zucker, Vanillezucker, Eigelbe, Mehl und Backpulver mit einem Handrührgerät mit Rührbesen zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Gleichmäßig auf die beiden Springformen verteilen und glatt streichen. Den Eischnee ebenfalls darauf verteilen, glatt streichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

4. Nacheinander im Backofen auf dem Rost auf einer der unteren Schienen ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchen-  
gitter vollständig auskühlen lassen.

5. Für die Füllung die Stachelbeeren gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Das Puddingpulver mit etwas Saft anrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Vanillepuddingpulver mit einem Schneebesen einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Stachelbeeren unterheben und die Masse auskühlen lassen.

6. Die Sahne mit einem Handrührgerät mit Rührbesen aufschlagen, Sahnesteif zugeben und steif schlagen.

7. Einen Tortenboden mit der Baiserseite nach oben auf eine Platte stellen und mit einem Tortenring umstellen. Erst die ausgekühlte Stachelbeermasse darauf verteilen und dann die Sahne darauf geben. Den zweiten Tortenboden im Ganzen auflegen oder in 16 Stücke schneiden und auf der Sahne verteilen. Vor dem Genießen ca. 60 Min. kalt stellen. Dann aus dem Ring lösen und den Rand mit Mandelblättchen verzieren.