

Stachelbeertorte

Zutaten | 16 Portionen (Springform Ø 26 cm)

Boden	
3	Eier
125 g	Zucker
125 g	gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
2 EL	Vollmilch
1 EL	Speisestärke
Belag	
750 g	Stachelbeeren aus dem Glas (Saft unbedingt auffangen)
2 EL	Zucker
1½ Pck.	Vanillepuddingpulver
½ l	Schlagsahne
1 EL	Zucker
3 EL	Schokoraspeln

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- Eier mit 125 g Zucker schaumig rühren.
- Haselnüsse, Milch, und Speisestärke mit dem Schneebesen unterheben.
- Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform (Seiten eingefettet) geben und ca. 25- 30 Minuten backen.
- Den Boden abkühlen lassen, auf eine Tortenplatte heben und einen Tortenring herumlegen.
- Stachelbeeren abtropfen lassen und den Saft unbedingt auffangen.
- Stachelbeersaft mit 2 EL Zucker aufkochen lassen.
- Das Puddingpulver mit 4 EL Wasser anrühren, in den kochenden Saft geben und aufkochen lassen. Stachelbeeren dazugeben und die heiße Masse auf dem Boden verteilen, glatt streichen.
- Anschließend die Masse auskühlen lassen.
- Die Schlagsahne mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen und auf der Torte verteilen.
- Mit Schokoraspeln bestreuen, den Rand mit einem Messer lösen.

Tipp:

Mithilfe einer Spritztülle und aufgeschlagener Sahne kann die Torte nach Belieben verziert werden. Die Stachelbeertorte kann auch sehr gut vorbereiten werden, dafür einfach die Torte bis zur Stachelbeerfüllung zubereiten und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag die Torte mit Sahne füllen und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 114 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
262 kcal	16,4 g	25,5 g	3,73 g	56,2 mg