

STACHELBEER-BAISER-TORTE

Zutaten
(für 14 Stück)
Wiener Boden:
4 Eier à 50 g
70 g Zucker
50 g Mehl
50 g Speisestärke
40 ml Albaöl (35 g)
Salz, ½ Vanilleschote,
abgeriebene Schale von ½ Zitrone
Fruchtfüllung:
2 Gläser Stachelbeeren (550 ml Stachelbeersaft)
160 g Zucker
55 g Speisestärke
Baiser:
160 g Eiweiß (ca. 4 Eier)
1 Prise Salz
220 g Zucker
1 Tropfen Zitronensaft

Zubereitung
Wiener Boden: Zucker, Eier und Gewürze im Wasserbad von Hand warm aufschlagen und im Anschluss mit dem Rührgerät ausschlagen, bis die Masse kalt ist und sich das Volumen verdoppelt hat. Mehl und Speisestärke sieben und unter die Masse heben. Zum Schluss Albaöl zufügen. Die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Form (28 cm Durchmesser) füllen.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei 170 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene. (Stäbchenprobe: In die Mitte des Bodens mit einem Holzspieß stechen. Bleibt daran nichts kleben, ist der Boden gut.)
Fruchtfüllung: Die Stachelbeeren über einem Sieb abgießen und 450 ml Stachelbeersaft mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit 100 ml Stachelbeersaft verrühren, in die kochende Flüssigkeit einrühren und ca. 1 Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen, die abgetropften Stachelbeeren unter die Masse heben und gleichmäßig auf dem Wiener Boden verteilen. Abkühlen lassen.
Baiser: Das Eiweiß steif schlagen. Nach und nach Zucker, Salz und Zitronensaft unterrühren. Die Masse ca. 10 – 15 Minuten aufschlagen. Die Hälfte der Masse auf die erkalteten Stachelbeeren streichen.
Backen: ca. 5 Minuten bei 220 °C Grill auf der obersten Schiene, bis eine leichte Bräune zu sehen ist. Dann mit einem Spritzbeutel die restliche Baiser-Masse aufspritzen und noch einmal 5 Minuten bei 220 °C Grill auf der obersten Schiene backen.

Nährwertinformation für eine Portion:
297 kcal | 4 g Fett | 4 g Eiweiß | 63 g Kohlenhydrate | 60 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: kalorienbewusst

Albaöl®