Ribiseltorte

1/2 Tortenboden

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

3	Eier
1 PRISE	Salz
100 G	Staubzucker
	Zitronenschale
60 ML	Öl
60 ML	Wasser
130 G	glattes Mehl
3/4 TL	Backpulver
60 G	Nüsse
150 G	Ribisel schwarz
	Butter und Mehl für die Springform 24cm

Zubereitung

1. Backrohr auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Springform mit Backpapier auslegen
   und die Form befetten und bemehlen.
3. Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz
   zu einem steifen Schnee schlagen
4. Dotter und Staubzucker ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen.
5. Zitronenschale, Öl und Wasser zur Dottermasse dazugeben und verrühren.
6. Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen
   und kurz unter die Masse rühren.
7. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
8. Springform befüllen, mit den gewaschenen Ribisel bestreuen
   und für ca. 30 Minuten backen.
9. Stäbchenprobe machen.

Mit einem Stäbchen in den Teig stechen,
wenn noch etwas Teig kleben bleibt,
ist der Teig noch nicht durchgebacken!

10. Kuchen vollständig auskühlen lassen.

2/2 Creme - Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

1 PKG	Qimiq Classic oder Vanille
250 ML	Schlagobers
50 G	´Staubzucker
1 PKG	Vanillezucker
80 G	Ribisel rot

Zubereitung

1. Für die Creme den Tortenboden in der Mitte waagrecht auseinanderschneiden und die Form mit Folie auskleiden.
2. Das Qimiq glattrühren und den Zucker dazu mischen.
3. Schlagobers steif schlagen und gemeinsam mit den gewaschenen Ribiseln unterheben.
4. Den halbierten Tortenboden mit Creme bestreichen und den zweiten Teil wieder darauf geben.
5. Die Torte kühl stellen.