

Grotemeyers

## Stachelbeer-Baiser Torte

Springform 26 Durchmesser

### Mürbteigboden

120 g Butter, 60 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, etwas Vanille und abger. Zitronenschale, 190 g Mehl

Kalte Butter in Flöckchen teilen, mit Zucker und Gewürzen gut vermischen. Eigelb unterrühren. Zum Schluss das Mehl zugeben und zügig unterkneten. Wird das Mehl zu lange untergeknetet, wird der Teig brüchig.

Springform mit Backpapier auslegen. Ca. 250 g Teig dünn auf dem Boden verteilen, bei 180 Grad Umluft auf der 2. Schiebeleiste von unten hellbraun backen (ca. 15 Minuten). Restteig für Torteletts oder Plätzchen verwenden.

### Für 1 Lage Biskuitboden, nicht dicker als 1 cm

2 Eier, 66 g Zucker, 45 g Mehl, 28 g Speisestärke, 1/2 gestr. Tl. Backpulver, 1 kleine Prise Salz, etwas abger. Zitronenschale

Springform mit Backpapier auslegen. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben. Eier sauber trennen. Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers und einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit der anderen Hälfte des Zuckers aufschlagen, bis das Eigelb deutlich heller wird. Eischnee mit einem Schneebesen unter die Eiweißmasse geben, nach und nach die Mehlmischung einschütten. Zum Schluss mit einem Teigschaber vorsichtig wenden. Teig in die Springform füllen. Ca. 20-25 Minuten bei 180 Grad Ober/Unterhitze hellgelb backen, 2. Schiebeleiste von unten. Boden auskühlen lassen, passend schneiden.

### Füllung:

80 g Marmelade oder flüssig gerührtes Gelee, 2 Gläser Stachelbeeren a' 720 g Füllgewicht, 1 P. Puddingpulver

### Baiserdecke und Dekoration:

2 Eiweiß, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 50 g geröstete Mandelblättchen

### Zubereitung:

Stachelbeeren abschütten, Saft auffangen. Den gebackenen Mürbteigboden auf eine feuerfeste Platte setzen, dünn mit Marmelade bestreichen, Biskuit auflegen und mit einem Alu-Ring umstellen. Biskuit mit den Fingerspitzen vorsichtig nach außen ziehen.

60 g Saft mit dem Puddingpulver verrühren. 340 ml Stachelbeersaft aufkochen, Puddingsaft unter den kochenden Saft rühren, bis die Flüssigkeit andickt. Die Stachelbeeren vorsichtig unterheben, damit die Früchte ganz bleiben. Dann die angedickten Stachelbeeren auf dem Biskuitboden verteilen und abkühlen lassen.

Für die Baisermasse Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei Zucker nach und nach einrieseln lassen. Einen Teil der Baisermasse dünn über die Stachelbeeren streichen. Das restliche Eiweiß mit einer Spritztülle (groß) rundum in lockerer S-Form aufspritzen. Einige Mandelblättchen in den Mittelkreis streuen.

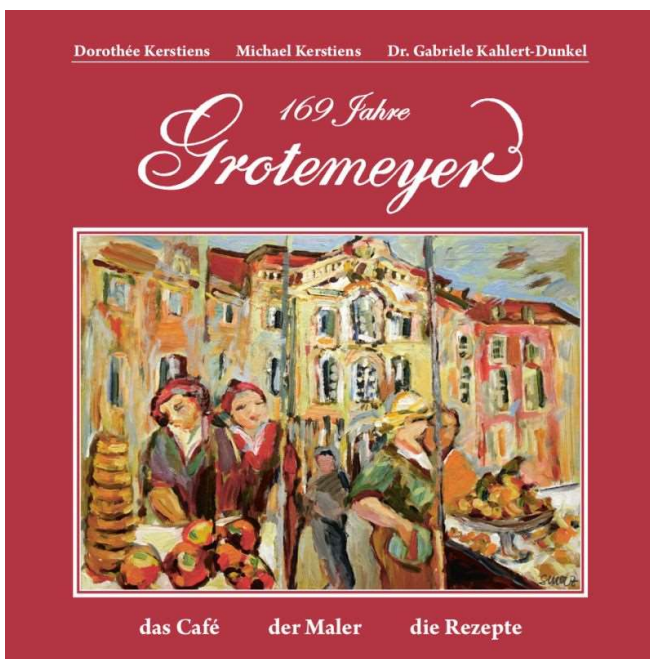


Backofen auf „Grillen“ stellen, ca. 230 Grad, und goldgelb abflämmen. Das geht innerhalb von Sekunden, daher die Torte nicht aus den Augen lassen!

Torte nach dem Grillen aus dem Ring lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Seitlich ggf. mit gerösteten Mandelblättchen dekorieren.



Das Original-Grotemeyer-Konditorenrezept kommt aus dem Buch über Münsters erstes und ältestes Kaffeehaus in Wiener Kaffeehaus-tradition:



Dorothée Kerstiens, Michael Kerstiens, Gabriele Kahlert-Dunkel:

Grotemeyer. 169 Jahre Kaffeehauskultur in Münster. das café der Maler die Rezepte

ISBN: 978-3-982-1318-0-1

Erstauflage Nov. 2019, 2. Auflage Jan. 2020 /€ 24,90

Wermeling Verlag Dorothée Kerstiens

Wermelingstr. 27

48147 Münster

0176 630 66 366

[www.grotemeyer-das-buch.de](http://www.grotemeyer-das-buch.de)

„Eine wunderbare Melange aus Münsterscher Kaffeehausgeschichte, Stadtgeschichte und 25 modern arrangierten Traditionsrezepten“

Das Buch können Sie über jede örtliche Buchhandlung TELEFONISCH oder PER EMAIL bestellen (nicht in online-shops oder bei Amazon) oder direkt online beim Verlag unter [www.grotemeyer-das-buch.de](http://www.grotemeyer-das-buch.de)